Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

SEMAINE DES LANGUES

LE MENU DE LA SEMAINE

MÉTROPOLE GRAND LYON

LUNDI 25/03/2024	MARDI 26/03/2024	JEUDI 28/03/2024	VENDREDI 29/03/2024
Finocchietto italiano (salade de fenouil bio à l'italienne) Mais siciliano (salade de maïs bio à la sicilienne) Salade verte bio	Cucumber mint surimi salad (concombre bio menthe surimi) Coleslaw salad bio Salade verte bio	Pastel de chorizo (cake au chorizo) Rillettes de thon basquaise Salade verte bio	Salade de chou rouge à la pomme bio Salade allemande (betterave, pomme, hareng) Salade verte bio
Bio gnocchis alla romana (plat unique) Bio ravioli Spinaci sauce ricotta (plat unique)	Bio nuggets de pois chiches Colin fish and chips	Tortillas espanolas (œuf, pomme de terre, oignon) Paella de pollo (poulet Label Rouge) (plat unique)	Curry-Linsen (lentilles bio au curry) Rinderragout (ragoût de bœuf bio à l'allemande)
/	Pommes de terre bio paysanne & ketchup Petits pois bio	Riz bio valencienne Haricots verts bio à l'espagnol	Semoule bio égrenée Julienne de légumes bio
Formaggio bianco (fromage blanc bio + sucre) Brie	Flavored yogurt (yaourt aromatisé) Cantal AOC	Poco sabor suizo (petits suisses aromatisés) Bûche du Pilat	Naturjoghurt (yaourt nature + sucre) Munster AOP
Brioche ai frutti canditi (brioche aux fruits confits) Macedonia fresca (salade de fruits bio frais) Corbeille de fruits bio	Crumble pomme poire Carrot cake Corbeille de fruits bio	Mousse saveur crème brûlée Flan chocolat Corbeille de fruits bio	Zimt-Apfelmus (compote de pomme bio cannelle) Banane bio au caramel Corbeille de fruits bio

LÉGENDE

- Agriculture Biologique
- Produit local
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Pêche Responsable
- Plat Végétarien
- Label Rouge
- Viande Bovine Française