

SEMAINE DES
LANGUES

LE MENU DE LA SEMAINE

 **LUNDI**
23/03/2026

 **MARDI**
24/03/2026

 **JEUDI**
26/03/2026

 **VENDREDI**
27/03/2026



Salade de pommes de terre allemande
(cornichon)

Salade de lentilles bio

Salade verte bio

Carré épeautre boulgour légumes bio

Sauté de porc curry ketchup

Haricots blancs bio

Poêlée de choux rouges et pommes bio

Yaourt nature bio + sucre

Fourme d'Ambert

Apfelmus
(compote de pommes bio)

Gruau de fruits rouges au fromage blanc bio

Corbeille de fruits bio

Coleslaw salad bio

Cucumber mint salad
(concombre bio menthe)

Salade verte bio

Egrené de pois petits pois carotte

Cabillaud fish & lemon

Chips
(frites)

Fondue de poireaux

Yaourt bio aromatisé fraise

Camembert bio

Apple crumble

Cookies

Corbeille de fruits bio

Pizza margherita

Salade de quinoa bio & mozzarella

Salade verte bio

Bio ravioli spinachi sauce gorgonzola (plat unique)

Garniture bœuf bolognaise bio

Pâtes penne bio + râpé

Bio haricots beurre à l'italienne

Yaourt bio aromatisé abricot

Cantal

Crema dolce alla vaniglia
(crème dessert vanille bio)

Bio flan nappé caramel

Corbeille de fruits bio

Ensalada de zanahorias
(carottes bio râpées citronnées)

Ensalada de hinojo
(salade de fenouil bio)

Salade verte bio

Bolas de verduras
(boulettes végétales tomate basilic)

Bio riz œuf poivrons bio (plat unique)

Riz bio curcuma

Poêlée de légumes bio à l'espagnol

Fromage blanc nature bio + sucre

Emmental bio

Salade de fruits bio façon sangria

Ananas bio

Corbeille de fruits bio

LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Produit local



Appellation
d'Origine Contrôlée



Pêche
Responsable



Plat Végétarien



Viande Française



Fabriqué à
la cuisine
centrale