



















## Menus du 25 au 31 mars 2024

	Lundi 25 mars	Mardi 26 mars	Jeudi 28 mars	Vendredi 29 mars
Midi	<b>MENU ANGLAIS</b> Coleslaw Haricots ketchup Oeufs durs ~.~ Fish and Chips ~.~ Apple Pie Crumble Gâteau au chocolat	<b>MENU GRECQUE</b> Salade à la grecque ~.~ Brochette de viande marinée Kefta ~.~ Pâtes à la grecque ~.~ La Moussaka ~.~ Yaourt grec au miel	<b>MENU ESPAGNOL</b> Salade composée ~.~ Paëlla poulet ~.~ Churros Crème catalane	<b>MENU ALLEMAND</b> Asperges blanches Carottes râpées 🏠 Sala de de pomme de terre Salade de chou blanc ~.~ Escalope de dinde panée Saucisse Bratwurst ~.~ Pomme de terre vapeur ~.~ Chausson pomme à la cannelle Forêt-noire

 Issu de l'Agriculture Biologique
  Fait maison - Recette du chef
  Assemblé sur place
  Produits locaux  
 Anhydride sulfureux et sulfites
  Arachides
  Céleri
  Céréales contenant du gluten
  Crustacés
  Fruits à coques
  Graines de sésame
  Lait
  Lupin
  Mollusques
  Moutarde  
 Oeufs
  Poissons
  Soja