

# MENUS

SEMAINE DES LANGUES du 17 au 21 MARS 2025

Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"

Lundi



Carottes râpées   
Œufs brouillés et tombée de  
tomates 

FISH AND CHIPS  
Petits pois

Cheesecake

Mardi



Flammekueche  
Salade de pommes de terre au  
cervelas   
Choucroute   
Forêt noire

Mercredi



Salade américaine (à composer)   
Burgers   
Et ses potatoes

Glace Sundae

Jeudi



Accras de morue  
Bruschetta de guacamole

Rougail saucisse  
Semoule  
Gâteau à l'ananas 

Vendredi



Ensaladilla rusa   
(salade pommes de terre,  
légumes, thon et mayonnaise)

Paëlla de la mer 

Cuajada (flan pâtissier)

## Légende des couleurs

Produits laitiers

Produits locaux et/ou Bio

Plats protidiques

Féculents

Légumes ou fruits crus

Légumes ou fruits cuits

L'équipe de cuisine,

Secrétaire Générale,

M. L. TAMAILLON

Un plat « fait maison » est un plat entièrement cuisiné/transformé sur place, à partir de produits bruts, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires