



Menu du 10 Mars au 14 Mars 2024 !



<p>LUNDI 10 Mars MONDAY 10 March</p>	<p>Soupe de maïs / Corn soup Option végétarienne : Momos aux légumes / Vegetable momos Sauce au poulet au chili / Chili chicken sauce Riz frits aux légumes / Fried rice and vegetables Fruit de saison / Seasonal fruit</p>
<p>MARDI 11 Mars TUESDAY 11 March</p>	<p>Raïta de concombres / Cucumber raita Ratatouille / Ratatouille Falafel / Falafel Riz vapeur / Steamed rice fruits de saison / Seasonal fruits Brownie / Brownie</p>
<p>MERCREDI 12 Mars WEDNESDAY 12 March</p>	<p>Soupe de tomates et carottes / Tomatoes and carrots Soup Agneau aux saveurs de provence / Lamb with the flavours of provence Option végétarienne : Poivrons farcis grillés aux légumes et au fromage / Grilled stuffed peppers with vegetables and cheese Haricots verts grillés / Grilled green beans Compote de pommes / Apple sauce</p>
<p>JEUDI 13 Mars THURSDAY 13 March</p>	<p>Salade verte / Green salad Poulet grillé / Grilled chicken Purée de pomme de terre / Mashed Potatoes Option végétarienne : Galettes de lentilles et fromage au four / Lentil and cheese patties in the oven Petits pois carottes / Carrot peas Yaourt/fruit / Yogurt/fruit</p>
<p>JEUDI 14 Mars THURSDAY 14 March</p>	<p>Fête des couleurs / Holi</p>



Menu du 17 Mars au 21 Mars 2024 !

la cafétéria
La pause déj'
à toutes saveurs

LUNDI 17 Mars MONDAY 17 March	Bâtonnets de concombre et carottes à la feta / Cucumber and carrots sticks with feta Burger au poulet / Chicken burger Option végétarienne : Burger végétarien / Vegetarian Burger Frites / Fries Compotes de pommes / Apple sauce
MARDI 18 Mars TUESDAY 18 March	Raita de tomates au cumin / Tomato raita with cumin Epinards avec paneer / Palak paneer Naans naturels / Plain Naan Salade de fruits frais / Fresh fruit salad
MERCREDI 19 Mars WEDNESDAY 19 March	Soupe de légumes / Vegetable soup Hachis parmentier de poulet et salade verte / Shepherd's pie with chicken and green salad Option végétarienne : Hachis parmentier de légumes et salade verte / Shepherd's pie with vegetables and green salad Banane / Banana
JEUDI 20 Mars THURSDAY 20 March	Salade de betteraves / Beetroot salad Kathi roll de poulet aux légumes / Kathi roll of chicken with vegetables Option végétarienne : Kati roll de paneer / Kathi roll of paneer Glace / Ice cream
VENDREDI 21 Mars FRIDAY 21 March	Carottes râpées / Carrots chopped Omelette / Omelette Ratatouille à la provençale et riz nature / Provençal ratatouille and plain rice Option végétarienne : Ratatouille et riz nature / Ratatouille and plain rice Profiteroles / Profiteroles