

Menu proposé par les cuisiniers

	<p>LUNDI 8 AVRIL 2024 (Repas Allemand)</p> <p>Cervelas vinaigrette ou Salade de mâche crevettes et croûtons³ ou Œufs mayonnaise</p> <p>Blanquette de dinde³⁻⁹ ou Escalope de dinde panée³⁻⁹</p> <p>Brocolis ou Pommes de terre persillées ketchup au curry bio¹⁻³</p> <p>Emmental</p> <p>Verrine Forêt noire³</p> <p>Fromage blanc coulis fruits rouges²</p>
	<p>MARDI 9 AVRIL 2024 (Repas cuisine du monde)</p> <p>Carottes râpées au cumin et coriandre¹ ou Samoussas ou Nems</p> <p>Colombo de porc cuisson évolutive⁹ ou Emincé de porc au caramel⁹</p> <p>Blé créole¹ ou Semoule aux épices¹</p> <p>Chèvre au cumin</p> <p>Salade de fruits exotiques</p> <p>Panna cota chocolat</p>
	<p>JEUDI 11 AVRIL 2024 (Repas anglais)</p> <p>Coleslaw¹ ou Radis beurre ou Salade verte cheddar</p> <p>Fish and Chips¹⁰</p> <p>Salade verte Cheddar</p> <p>Verrine banoffee³</p> <p>Pudding fruits secs et caramel³</p>
	<p>VENDREDI 12 AVRIL 2024 (Repas espagnol)</p> <p>Jambon de pays et chorizo ou Salade de pommes de terre à la riojana¹ ou Cake au poivron et olives³</p> <p>Poulet rôti au chorizo² ou Brochette de volaille²</p> <p>Haricots verts persillés ou Riz paella¹</p> <p>Yaourt nature sucré¹</p> <p>Gaspacho aux fruits³ ou Salade d'oranges</p>



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12

