

MENU DE LA SEMAINE - INTERNAT

LUNDI

22/04/2024

SALAD'BAR
CHARCUTERIE
LASAGNE AU SAUMON
LASAGNE RICOTTA EPINARDS
SALADE VERTE
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE FLAN
ORANGE A LA CANNELLE
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

MARDI

23/04/2024

SALAD'BAR
CHARCUTERIE
SAUTE DE BŒUF A LA PROVENCALE
OMELETTE AU FROMAGE
POMMES VAPEUR
POEELE CAMPAGNARDE
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
GATEAU BASQUE
SALADE DE FRUITS FRAIS
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

MERCREDI

24/04/2024

SALAD'BAR
CHARCUTERIE
TOULOUSE
 HOKI SAUCE BEURRE BLANC
SEMOULE
LEGUMES COUSCOUS
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
MUFFIN
ENTREMETS CHOCOLAT
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

JEUDI

25/04/2024

SALAD'BAR
CHARCUTERIE
STEAK HACHE
CREPE AU FROMAGE
POMMES NOISETTE
COURGETTES AU GRATIN
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
GATEAU ANNIVERSAIRE
MOUSSE AU CHOCOLAT
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

MENU DE LA SEMAINE - INTERNAT



LUNDI

29/04/2024

MARDI

30/04/2024

MERCREDI

01/05/2024

JEUDI

02/05/2024

SALAD'BAR
CHARCUTERIE
AIGUILLETTE DE POULET SAUCE BARBECUE
OMELETTE PIPERADE
PATES
CAROTTES PERSILLÉES
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
GAUFRE AU COULIS DE FRUITS ROUGES
ANANAS FRAIS
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

--

FERIE

SALAD'BAR
CHARCUTERIE
BOULETTE DE BOEUF SAUCE CURRY
FILET DE SAUMON SAUCE BEURRE BLANC
 MELANGE 5 CEREALES
COURGETTES AU GRATIN
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE AU POIRES BOURDALOUE
MOUSSE AU CHOCOLAT
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

MENU DE LA SEMAINE - INTERNAT



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

06/05/2024

07/05/2024

08/05/2024

09/05/2024

SALAD'BAR

CHARCUTERIE

ROTI DE BŒUF AU JUS

FILET DE LIEU SAUCE BASILIC



POMMES NOISETTE

GRATIN DE CHOUX FLEURS

FROMAGE A LA COUPE

ASSORTIMENT DE LAITAGES

TARTE FLAN

ORANGE A LA CANNELLE

CORBILLE DE FRUITS DE SAISON

FERIE

FERIE

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

MENU DE LA SEMAINE - INTERNAT

LUNDI

13/05/2024

MARDI

14/05/2024

MERCREDI

15/05/2024

JEUDI

16/05/2024

SALAD'BAR
CHARCUTERIE
AIGUILLETTE DE POULET SAUCE TOMATE
 FILET DE COLIN SAUCE CREME
BLE POELEE CHAMPETRE
FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES
GAUFRE AU SUCRE ABRICOT AU SIROP
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

SALAD'BAR
CHARCUTERIE
STEAK HACHE DE POULET AU JUS
PALET DE SOJA AU JUS
RIZ PILAF POELEE DE LEGUMES
FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE ABRICOT FROMAGE BLANC AROMATISÉ
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

SALAD'BAR
CHARCUTERIE
PIZZA GEANTE REINE
PIZZA GEANTE AU FROMAGE
SALADE VERTE VINAIGRETTE
FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES
BEIGNET DE FRAMBOISE COMPOTE DE POMMES
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

SALAD'BAR
CHARCUTERIE
SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES
 FILET DE COLIN SAUCE CITRON
POMMES NOISETTE HARICOTS VERTS A L'AIL
FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE AUX POIRES BOURDALOUE MOUSSE AU CHOCOLAT
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

MENU DE LA SEMAINE - INTERNAT



LUNDI

20/05/2024

FERIE

MARDI

21/05/2024

SALAD'BAR
CHARCUTERIE
CUISSÉ DE POULET
FILET DE HOKI SAUCE BEURRE BLANC
POMMES VAPEUR
BRUNOISE DE LEGUMES
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
GATEAU BASQUE
SALADE DE FRUITS FRAIS
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

MERCREDI

22/05/2024

SALAD'BAR
CHARCUTERIE
ASSIETET KEBAB
 OMELETTE AU FROMAGE
BOULGOUR ET CRUDITES
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
MUFFIN
DES DE PECHE AU SIROP
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

JEUDI

23/05/2024

SALAD'BAR
CHARCUTERIE
STEAK HACHE DE VEAU SAUCE
PROVENCALE
 FRICASSEE DE COLIN SAUCE TOMATE
PATES
JULIENNE DE LEGUMES
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
BEIGNET CHOCOLAT
GELIFIE VANILLE
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

MENU DE LA SEMAINE - INTERNAT



LUNDI

27/05/2024

MARDI

28/05/2024

MERCREDI

29/05/2024

JEUDI

30/05/2024

SALAD'BAR
CHARCUTERIE
SAUCISSE DE TOULOUSE AUX OIGNONS
QUENELLE DE BROCHET SAUCE TOMATE
LENTILLES
CAROTTES PERSILLEES
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
GAUFRE AU SUCRE
ANANAS FRAIS
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

SALAD'BAR
CHARCUTERIE
STEAK HACHE ET KETCHUP
POISON MEUNIERE ET CITRON
RIZ PILAF
POELEE CAMPAGNARDE
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
MILLEFEUILLE
CREME DESSERT VANILLE
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

SALAD'BAR
CHARCUTERIE
AIGUILLETTE DE POULET SAUCE BARBECUE
PANE SARRASIN LENTILLES
BOULGOUR
BROCOLIS
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE ABRICOTINE
CREME DESSERT PRALINE
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

SALAD'BAR
CHARCUTERIE
CROQUE MONSIEUR
TARTE AU FROMAGE
SALADE VERTE VINAIGRETTE
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
GATEAU ANNIVERSAIRE
COMPOTE DE POIRE
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »