

MENU DE LA SEMAINE - SELF



LUNDI

02/12/2024

CONCOMBRE FETA
ASSIETTE DE CHORIZO
SALADE BAR ET POTAGE
NUGGETS DE BLÉ
FILET DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC
CARRÉ DE PORC SAUCE ESTRAGON
COQUILLETES BIO POÊLÉE DE BROCOLIS CAROTTES
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
DONUTS
GÉLIFIÉ CHOCOLAT
DESSERT BAR

MARDI

03/12/2024

FRIAND AU FROMAGE
SALADE VERTE AU FROMAGE
SALADE BAR ET POTAGE
SAUTÉ DE VEAU SAUCE TOMATE
POISSON MEUNIERE & CITRON
HACHIS PARMENTIER VEGETAL
PURÉE DE POMMES DE TERRE HARICOTS BEURRE SAUTÉS
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
COOKIES
BANANE SAUCE CHOCOLAT
DESSERT BAR

MERCREDI

04/12/2024

SALADE VERTE ET DES DE JAMBON DE DE DINDE
BETERAVES VINAIGRETTE
CHORIZO ET CORNICHON
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
SAUCISSE DE TOULOUSE
GRATIN DE MOULES AUX PETITS LEGUMES
FEUILLETÉ FROMAGE
POMMES RISSOLEES CHOUS FLEURS PERSILLÉS
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE AU CITRON MERINGUÉE
ASSIETTE DE FRUITS
PÊCHE CUBES AU SIROP

JEUDI

05/12/2024

ASSIETTE DE CRUDITÉS
ROSETTES ET CORNICHON
SALADE BAR ET POTAGE
SAUTÉ DE POULET SAUCE JUS AUX HERBES
LIEU SAUCE CIBOULETTE
RIZ AU CURRY ET LAIT DE COCO
RIZ IGP RATATOUILLE
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
BROWNIE AU CHOCOLAT + CREME ANGLAISE
MOUSSE COCO
DESSERT BAR

VENREDI

06/12/2024

CAROTTES RÂPÉES
BACON ET CORNICHON
SALADE BAR
FILET DE COLIN SAUCE DIEPPOISE
BOULETTE D'AGNEAU SAUCE NAVARIN
PALET VEGETAL AU JUS
BOULGOUR COURGETTES A L'AIL
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
BEIGNET AU CHOCOLAT
SALADE DE FRUITS FRAIS
DESSERT BAR

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 - SELF



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

09/12/2024

10/12/2024

11/12/2024

12/12/2024

13/12/2024

SAUCISSON SEC ET CORNICHON	SALADE ICEBERG + CROÛTONS AIL	TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHON	SALAMI CORNICHON	TABOULÉ ORIENTAL
CONCOMBRE A LA CRÈME	OEUF DURS MAYONNAISE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	POIREAUX VINAIGRETTE	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHON
SALADE BAR ET POTAGE	SALADE BAR ET POTAGE	COLESLAW	SALADE BAR ET POTAGE	SALADE BAR ET POTAGE
CHIPOLATAS LR BBC AU JUS	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE TOMATE	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	SAUTÉ DE POULET SAUCE ESPAGNOLE	FILET DE COLIN SAUCE AUREOLE
OMELETTE	FILET DE CABILLAUD SAUCE CITRON ANETH	FILET DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC	AILE DE RAIE SAUCE AUX CAPRES	BOULETTE DE VEAU SAUCE FORESTIERE
FILET DE COLIN CROÛTE D'HERBES	ESCALOPE PANÉE VEGETALE	FALAFELS	RIZ AU CURRY ET LAIT DE COCO	BOLOGNAISE VÉGÉTALE
GRATIN DAUPHINOIS HARICOTS VERTS CE2 PERSILLÉS	SEMOULE BIO BROCOLIS	FRITES EPINARDS	RIZ IGP SAFRANÉ CORDIALE DE LEGUMES	PÂTES PERLE JULIENNE DE LEGUMES
FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES
DONUTS AU SUCRE	ECLAIR AU CHOCOLAT	COOKIES	BEIGNET CHOCOLAT	TARTE FLAN
SALADE DE FRUITS FRAIS	COMPOTE DE POMMES	CRÈME DESSERT PRALINÉE	MOUSSE COCO	COCKTAIL DE FRUITS AU DIROP
DESSERT BAR	DESSERT BAR	PÊCHE AU SIROP	DESSERT BAR	DESSERT BAR

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 - SELF



LUNDI



MARDI



MERCREDI

JEUDI

VENREDI

16/12/2024

17/12/2024

18/12/2024

19/12/2024

20/12/2024

CAROTTES RÂPÉES	TOAST AU BRIE	RADIS BEURRE	CHOU ROUGE AU MAIS	POTAGE DE LÉGUMES D'HIVER
ROSETTE ET CORNICHON	TERRINE DE SAUMON LEGERE	SALADE VERTE ET DES DE FROMAGE	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHON	FRIAND AU FROMAGE
SALADE BAR ET POTAGE	SALADE BAR ET POTAGE	TABOULÉ ORENTIAL	SALADE BAR ET POTAGE	SALADE BAR ET POTAGE
BOULETTE DE SOJA SAUCE POIVRE	TENDERS DE POULET AUX CEREALES	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE AU BLEU	SAUTÉ DE VEAU DIJONNAISE	FILET DE LIEU SAUCE TOMATE
BOULETTE DE BOEUF SAUCE POIVRE	AIGUILLETTE DE SAUMON PANÉE	FILET DE COLIN AUX HERBES	POISSON PANÉ ET CITRON	AIGUILLETTE DE POULET SAUCE FORESTIERE
SAUMONETTE SAUCE CAPRES	PALET POIS BLÉ	OMELETTE AU FROMAGE	CROQ FROMAGE	PANE FROMAGER VEGETAL
COQUILLETES	POMMES PIN	RIZ PILAF	LENTILLES	BOULGOUR
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	POEELE CAMPAGNARDE	RATATOUILLE	CORDIALE DE LEGUMES	POEELE DE LÉGUMES
FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES
BROWNIE AUX PEPITES DE CHOCOLAT	CARRE CHOCOLAT	TARTE FLAN	MUFFIN AU CHOCOLAT	BEIGNET CHOCOLAT
COMPOTE DE POMMES + SPECULOOS	SALADE DE FRUITS FRAIS	ENTREMETS PISTACHE	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	DESSERTS LACTÉS VARIÉS
DESSERT BAR	CLÉMENTINES	ANANAS FRAIS	DESSERT BAR	DESSERT BAR

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

02/12/2024

MARDI

03/12/2024

MERCREDI

04/12/2024

JEUDI

05/12/2024

SALAD'BAR
CHARCUTERIE
RAVIOLIS DE BŒUF GRATINÉ
RAVIOLIS VÉGÉTARIEN GRATINÉ
SALADE VERTE VINAIGRETTE
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE AUX POMMES
CREME DESSERT VANILLE
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

SALAD'BAR
CHARCUTERIE
CORDON BLEU
FILET DE SAUMON SAUCE BASILIC
RIZ PILAF CAROTTES PERSILLEES
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
SALADE DE FRUITS FRAIS
TARTE CHOCOLAT
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

SALAD'BAR
CHARCUTERIE
ESCALOPE DE VOLAILLE NORMANDE
FILET DE CABILLAUD SAUCE CREME
MACARONI CORDIALE DE LÉGUMES
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
ENTREMETS PRALINÉ
GÂTEAU BASQUE
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

SALAD'BAR
CHARCUTERIE
SAUTE DE BŒUF A LA BOURGUIGNONNE
FILET DE COLIN SAUCE COLOMBO
SEMOULE MÉLANGE BROCOLIS CHOUX FLEURS
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
ÉCLAIR VANILLE
COMPOTE POMME ANANAS
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

09/12/2024

MARDI

10/12/2024

MERCREDI

11/12/2024

JEUDI

12/12/2024

SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR
CHARCUTERIE OU POTAGE	CHARCUTERIE OU POTAGE	CHARCUTERIE OU POTAGE	CHARCUTERIE OU POTAGE
ÉMINCÉ DE POULET SAUCE CURRY	SAUCISSE DE TOULOUSE AUX OIGNONS	SAUTÉ DE VEAU AU JUS	RAVIOLI BŒUF
FILET DE LIEU SAUCE CIBOULETTE	FRICASSÉE DE COLIN A LA CREME	CREPE AU FROMAGE	RAVIOLI AU SAUMON
BOULGOUR BRUNOISE DE LEGUMES	LENTILLES A LA PAYSANNE CAROTTES PERSILLÉES	POMMES VAPEUR BROCOLIS	SALADE VERTE VINAIGRETTE
FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES	FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES	FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES	FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE AU CHOCOLAT	TARTE AUX FRUITS	BROWNIE ET CREME ANGLAISE	MUFFIN PEPITES DE CHOCOLAT
COMPOTE POMME FRAISE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	LIEGEOIS CAFÉ	MOUSSE AU CHOCOLAT
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	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

16/12/2024

MARDI

17/12/2024

MERCREDI

18/12/2024



JEUDI



19/12/2024

SALAD'BAR
CHARCUTERIE OU POTAGE
ESCALOPE VIENNOISE
COLIN SAUCE CIBOULETTE
MELANGE 5 CEREALES CAROTTES PERSILLÉES
FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES
GAUFRE SUCRE
ANANAS FRAIS
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

SALAD'BAR
CHARCUTERIE OU POTAGE
TARTIFLETTE
TARTIFLETTE VÉGÉTARIENNE
SALADE VERTE VINAIGRETTE
FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE ABRICOTS CROISILLONS
FROMAGE BLANC ET SALADE DE FRUITS
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

SALAD'BAR
CHARCUTERIE OU POTAGE
SAUTÉ DE BŒUF SAUCE ORIENTALE
BOULETTES DE SOJA AU JUS
SEMOULE BIO CAROTTES VICHY
FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE
COMPOTE POMME
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

SALAD'BAR
CHARCUTERIE OU POTAGE
CUISSE DE POULET
FILET DE SAUMON SAUCE HOMARDINE
POMMES DUCHESSE POËLÉE VILLAGEOISE
FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES
BÛCHE DE NOËL
CLÉMENTINES
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. »