

MENU DE LA SEMAINE - MATERNELLE



LUNDI

06/01/2025

CAROTTES RÂPÉES BIO VINAIGRETTE	
AIGUILLETTE DE POULET SAUCE TOMATE	
COQUILLETES BIO HARICOTS VERTS CE2 PERSILLÉS	
EMMENTAL	
FRUIT DE SAISON BIO	

MARDI

07/01/2025

CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	
BLANQUETTE DE VEAU ROMARIN	
RIZ PILAF IGP CAROTTES CE2 PERSILLÉES	
PETIT SUISSE AROMATISE	
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	

JEUDI

09/01/2025

POTAGE DE LÉGUMES BIO	
NUGGETS DE BLÉ SAUCE BARBECUE	
FRITES COURGETTES BIO EN GRATIN	
VACHE QUI RIT BIO	
FRUIT DE SAISON	

VENDREDI

10/01/2025

BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	
FILET DE COLIN SAUCE TANDOORI	
MÉLANGE 5 CÉRÉALES CHOUX-FLEURS BIO PERSILLÉS	
YAOURT NATURE SUCRÉ	
GALETTE GALETTE DES ROIS	

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 - MATERNELLE

LUNDI

13/01/2025

RADIS ET BEURRE

SAUTÉ DE POULET LR
SAUCE CREME

PURÉE DE POMMES DE TERRE
HARICOTS BEURRE CE2 PERSILLÉS

MIMOLETTE

YAOURT FRAISE CITRON BIO

MARDI

14/01/2025

ŒUFS DURS BBC
MAYONNAISE

SAUTÉ DE BŒUF BIO
SAUCE TOMATE

SEMOULE BIO
BROCOLIS BIO

CAMEMBERT

FRUIT DE SAISON

JEUDI

16/01/2025

POIREAUX VINAIGRETTE

RIGOLO AU FROMAGE

COURGETTES BIO AU GRATIN
RIZ IGP SAFRANÉ

YAOURT AROMATISÉ

FRUIT DE SAISON BIO

VENDREDI

17/01/2025

DUO CAROTTES ET CHOU

FILET DE COLIN
SAUCE AURORE

TORTIS HVE
JULIENNE DE LEGUMES BIO

CARRÉ FRAIS

TARTE AUX POMMES

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 - MATERNELLE

LUNDI

20/01/2025

CHIFFONNADE D'ICEBERG ET MAÏS VINAIGRETTE
TARTIFLETTE
CAROTTES BIO PERSILLÉES
CANTAL AOP 
MOUSSE AU CHOCOLAT BIO 

MARDI

21/01/2025

TARTE AU FROMAGE
 PALET VÉGÉTALE SAUCE PROVENCALE
TORTIS BIO  COURGETTE BIO A L'AIL
SUISSE SUCRÉ
FRUIT DE SAISON BIO 

JEUDI

23/01/2025

POTAGE DE LÉGUMES
SAUTÉ DE VEAU JUS AU ROMARIN
POMMES NOISETTE HARICOTS BEURRE CE2 PERSILLÉS
VACHE QUI RIT BIO 
FRUIT DE SAISON BIO 

VENDREDI

24/01/2025

ENDIVES CE2 MIMOLETTE
FRICASSÉE DE POISSON SAUCE CITRON 
BLÉ BIO PILAF  FONDUE DE POIREAUX
YAOURT AROMATISÉ
BROWNIE + CREME ANGLAISE

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 - PRIMAIRE

LUNDI

06/01/2025

CAROTTES RÂPÉES BIO	
VINAIGRETTE	
CÉLERI RÉMOULADE	
AIGUILLETTE DE POULET	
SAUCE TOMATE	
CUBE DE COLIN SAUCE NANTUA	
COQUILLETES BIO	
HARICOTS VERTS CE2 PERSILLÉS	
EMMENTAL	
PETIT SUISSE SUCRÉ	
FRUIT DE SAISON BIO	
FRUIT DE SAISON BIO	

MARDI

07/01/2025

CONCOMBRE BIO	
VINAIGRETTE	
RADIS ÉMINCÉS VINAIGRETTE	
BLANQUETTE DE VEAU ROMARIN	
OMELETTE AU FROMAGE	
RIZ PILAF IGP	
CAROTTES CE2 PERSILLÉES	
PETIT SUISSE AROMATISÉ	
EDAM	
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	
COMPOTE DE POMMES & GALETTE ST MICHEL	

JEUDI

09/01/2025

POTAGE DE LÉGUMES BIO	
ICEBERG AU MAÏS VINAIGRETTE	
NUGGETS DE BLÉ	
SAUCE BARBECUE	
FRITES	
COURGETTES BIO EN GRATIN	
VACHE QUI RIT BIO	
YAOURT AROMATISÉ	
FRUIT DE SAISON	
FRUIT DE SAISON	

VENDREDI

10/01/2025

BETTERAVES BIO	
VINAIGRETTE	
MACÉDOINE CE2 VINAIGRETTE	
FILET DE COLIN	
SAUCE TANDOORI	
SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES	
MÉLANGE 5 CÉRÉALES	
CHOUX-FLEURS BIO PERSILLÉS	
YAOURT NATURE SUCRE	
SAMOS	
	
GALETTE DES ROIS	

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

EN GRAS: menu conseillé

« 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 - PRIMAIRE

LUNDI

13/01/2025

RADIS ET BEURRE	
CAROTTES RÂPÉES BIO	
SAUTÉ DE POULET LR SAUCE CREME	
QUENELLES DE BROCHET SAUCE AUREORE	
PURÉE DE POMMES DE TERRE HARICOTS BEURRE CE2 PERSILLÉS	
MIMOLETTE	
GOUDA	
YAOURT FRAISE CITRON BIO	
FRUIT DE SAISON	

MARDI

14/01/2025

ŒUFS DURS BBC MAYONNAISE	
SURIMI MAYONNAISE	
SAUTÉ DE BŒUF BIO SAUCE TOMATE	
FILET DE POISSON MEUNIERE ET CITRON	
SEMOULE BIO BROCOLIS BIO	
CAMEMBERT	
SUISSE FRUITS BIO	
FRUIT DE SAISON	
FRUIT DE SAISON	

JEUDI

16/01/2025

POIREAUX VINAIGRETTE	
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	
RIGOLO AU FROMAGE	
COURGETTES BIO AU GRATIN RIZ IGP SAFRANÉ	
YAOURT AROMATISÉ	
CHANTENEIGE BIO	
FRUIT DE SAISON BIO	
FRUIT DE SAISON BIO	

VENDREDI

17/01/2025

DUO CAROTTES ET CHOU	
CONCOMBRE BIO A LA CREME	
FILET DE COLIN SAUCE AUREORE	
BOULETTE DE VEAU SAUCE FORESTIERE	
TORTIS HVE JULIENNE DE LEGUMES BIO	
CARRE FRAIS	
YAOURT NATURE SUCRÉ	
TARTE AUX POMMES	
RIZ AU LAIT	

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

EN GRAS: menu conseillé

« 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 - PRIMAIRE

LUNDI

20/01/2025

CHIFFONNADE D'ICEBERG ET MAÏS VINAIGRETTE

CHOUX BLANC ET MAÏS
VINAIGRETTE

TARTIFLETTE

FILET DE COLIN
SAUCE CATALANE



POMMES VAPEUR CE2
CAROTTES BIO PERSILLÉES



CANTAL AOP



YAOURT AROMATISÉ

MOUSSE AU CHOCOLAT BIO



CREME DESSERT VANILLE BIO



MARDI

21/01/2025

TARTE AU FROMAGE

FEUILLETÉ AU FROMAGE

PALET VÉGÉTALE
SAUCE PROVENCALE

TORTIS BIO
COURGETTE BIO A L'AIL



COULOMMIERS

SUISSE SUCRÉ

FRUIT DE SAISON BIO



FRUIT DE SAISON BIO



JEUDI

23/01/2025

POTAGE DE LÉGUMES

SALADE DE CŒUR DE PALMIER

SAUTÉ DE VEAU
JUS AU ROMARIN

NUGGETS DE POISSON ET CITRON

POMMES NOISETTE
HARICOTS BEURRE CE2 PERSILLÉS



VACHE QUI RIT BIO

YAOURT NATURE SUCRÉ

FRUIT DE SAISON BIO



FRUIT DE SAISON BIO



VENDREDI

24/01/2025

ENDIVES CE2 MIMOLETTE

CAROTTES BIO RÂPÉES
VINAIGRETTE AU CITRON



FRICASSÉE DE POISSON
SAUCE CITRON



SAUTÉ DE PORC
SAUCE CHARCUTIERE

BLÉ BIO PILAF
FONDUE DE POIREAUX



YAOURT AROMATISÉ

BRIE

BROWNIE
+ CREME ANGLAISE

POMME AU FOUR

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

EN GRAS: menu conseillé

« 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

06/01/2025

CAROTTES RÂPÉES BIO VINAIGRETTE
CERVELAS ECHALOTE
SALADE DE POMMES DE TERRE ET THON
SALADE BAR ET POTAGE
AIGUILLETTE DE POULET SAUCE TOMATE
CUBE DE COLIN SAUCE NANTUA
PALET VEGETALE SAUCE PROVENCALE
COQUILLETES BIO
HARICOTS VERTS CE2 PERSILLÉS
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
COOKIE
FRUIT DE SAISON BIO
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP
DESSERT BAR

MARDI

07/01/2025

CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE
ŒUFS DURS BBC MAYONNAISE
TABOULÉ ORIENTALE
SALADE BAR ET POTAGE
BLANQUETTE DE VEAU ROMARIN
OMELETTE AU FROMAGE
FILET DE COLIN AUX HERBES
RIZ PILAF IGP
CAROTTES CE2 PERSILLÉES
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE NORMANDE
SALADE DE FRUITS FRAIS
COMPOTE DE POMMES
DESSERT BAR

MERCREDI

08/01/2025

SALADE VERTE AUX DES D'EMMENTAL
TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHON
MACEDOINE MAYONNAISE
JAMBON DE DINDE ET BEURRE
BOULETTE DE BŒUF *SAUCE ORIENTALE
FILET DE LIEU SAUCE AIGRE DOUCE
BOULETTE VEGETALE ORIENTALE
SEMOULE BIO
LÉGUMES COUSCOUS
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
PÊCHES AUX AMANDES
GÉLIFIÉ VANILLE
DONUTS
ASSIETTE DE FRUITS

JEUDI

09/01/2025

POTAGE DE LÉGUMES BIO
ICEBERG AU MAÏS VINAIGRETTE
TARTE AU FROMAGE
SALADE BAR ET POTAGE
NUGGETS DE BLÉ SAUCE BARBECUE
AILE DE RAIE AUX CAPRES
NUGGETS DE VOLAILLE SAUCE BARBECUE
Frites
COURGETTES BIO EN GRATIN
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
MUFFIN VANILLE PEPITES CHOCOLAT
COMPOTE DE POMME BISCUITÉE
CREME DESSERT CHOCOLAT
DESSERT BAR

VENDREDI

10/01/2025

BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
BACON ET CORNICHON
CAROTTES RÂPÉES BIO
SALADE BAR ET POTAGE
FILET DE COLIN SAUCE TANDOORI
SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES
MÉLANGE 5 CÉRÉALES ET POIS CHICHÉS A LA MAROCAINE
MÉLANGE 5 CÉRÉALES
CHOUX-FLEURS BIO PERSILLÉS
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
GALETTE DES ROIS
MOUSSE COCO
POMME SAUCE CARAMEL
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

13/01/2025

CAROTTES RÂPÉES BIO
ASSIETTE DE CHORIZO ET CORNICHON
SALADE DE CŒUR DE PALMIER ET MAÏS
SALADE BAR ET POTAGE
SAUTÉ DE POULET LR SAUCE CREME
QUENELLES DE BROCHET SAUCE AURORE
NUGGETS DE BLÉ
PURÉE DE POMMES DE TERRE HARICOTS BEURRE CE2 PERSILLÉS
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
BEIGNET AU CHOCOLAT
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP
YAOURT FRAISE CITRON BIO
DESSERT BAR

MARDI

14/01/2025

ŒUFS DURS BBC MAYONNAISE
ASSIETTE DE CRUDITÉS
FEUILLETÉ AU FROMAGE
SALADE BAR ET POTAGE
SAUTÉ DE BŒUF BIO SAUCE TOMATE
FILET DE POISSON MEUNIÈRE ET CITRON
ESCALOPE PANÉE VÉGÉTALE
SEMOULE BIO BROCOLIS BIO
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
FRUIT DE SAISON BIO
GAUFRE
ANANAS AU SIROP
DESSERT BAR

MERCREDI

15/01/2025

CERVELAS ECHALOTE
CHIFFONNADE ICEBERG VINAIGRETTE
SALADE DE PÂTES ET SURIMI
CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE
CUISSES DE POULET
FILET DE HOKI SAUCE BEURRE BLANC
FALAFELS
POMMES DE TERRE AU FOUR EPINARDS CE2 AU BEURRE
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
ÉCLAIR A LA VANILLE
MOUSSE AU CHOCOLAT BIO
ABRICOT AU SIROP
ASSIETTE DE FRUITS

JEUDI

16/01/2025

POIREAUX VINAIGRETTE
SALAMI ET CORNICHON
RADIS ÉMINCÉS
SALADE BAR ET POTAGE
RIGOLO AU FROMAGE
FILET DE SAUMON SAUCE BASILIC
COLOMBO DE PORC
COURGETTES BIO AU GRATIN RIZ IGP SAFRANÉ
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE FLAN
COMPOTE POMME BANANE
FRUIT DE SAISON BIO
DESSERT BAR

VENDREDI

17/01/2025

DUO CAROTTES ET CHOU
MORTADELLE ET CORNICHON
SALADE PIÉMONTAISE
SALADE BAR ET POTAGE
FILET DE COLIN SAUCE AURORE
BOULETTE DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE
BOULETTE DE SOJA SAUCE FORESTIÈRE
TORTIS HVE JULIENNE DE LEGUMES BIO
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE NORMANDE
SALADE DE FRUITS FRAIS
LIÉGEOIS VANILLE
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

20/01/2025

21/01/2025

22/01/2025

23/01/2025

24/01/2025

CHIFFONNADE D'ICEBERG ET MAÏS VINAIGRETTE	CONCOMBRE BIO A LA CREME	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	POMMES DE TERRE ET HARENG	BACON ET CORNICHON
PATE DE FOIE ET CORNICHON	TARTE AU FROMAGE	SALADE VERTE ET DES DE JAMBON DE DINDE	SALADE DE CŒUR DE PALMIER	ENDIVES CE2 MIMOLETTE
SALADE DE PERLES LÉGUMIERE	COPPA ET CORNICHON	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	ŒUFS DURS BBC MAYONNAISE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
SALADE BAR ET POTAGE	SALADE BAR ET POTAGE	TOAST AU BRIE	SALADE BAR ET POTAGE	SALADE BAR ET POTAGE
TARTIFLETTE	AIGUILLETTE DE POULET SAUCE TOMATE	PAUPIETTE DE VOLAILLE SAUCE FORESTIERE	SAUTÉ DE VEAU JUS AU ROMARIN	FRICASSÉE DE POISSON SAUCE CITRON
FILET DE COLIN SAUCE CATALANE	AILE DE RAIE SAUCE AUX CAPRES	CALAMARS A LA ROMAINE ET CITRON	NUGGETS DE POISSON ET CITRON	SAUTÉ DE PORC SAUCE CHARCUTIERE
TARTIFLETTE VÉGÉTARIENNE	PALET VÉGÉTALE SAUCE PROVENCALE	FLAN DE BROCOLIS	RIZ BIO AU CURRY ET LAIT DE COCO	BOULETTE DE SOJA SAUCE TOMATE
POMMES VAPEUR CE2 CAROTTES BIO PERSILLÉES	TORTIS BIO COURGETTE BIO A L'AIL	MELANGE 5 CÉRÉALES RATATOUILLE	POMMES NOISETTE HARICOTS BEURRE CE2 PERSILLÉS	BLÉ BIO PILAF FONDUE DE POIREAUX
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
CHOU A LA CREME	TARTE AU CHOCOLAT	TARTE CITRON MERINGUEE	COOKIE	BROWNIE + CREME ANGLAISE
MOUSSE AU CHOCOLAT BIO	SALADE DE FRUITS FRAIS	COMPOTE DE POMMES	ENTREMETS PISTACHE	POMME AU FOUR ET FRUITS ROUGES
ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON BIO	LIEGEOIS CHOCOLAT	COMPOTE POMME ABRICOT	FRUIT DE SAISON BIO
DESSERT BAR	DESSERT BAR	FRUIT DE SAISON	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

06/01/2025

MARDI

07/01/2025

MERCREDI

08/01/2025

JEUDI

09/01/2025

SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR
CHARCUTERIE / POTAGE	CHARCUTERIE / POTAGE	CHARCUTERIE / POTAGE	CHARCUTERIE / POTAGE
SAUTÉ DE BŒUF SAUCE ORIENTALE	RÔTI DE PORC SAUCE CHARCUTIERE	AIGUILLETES DE POULET SAUCE NORMANDE	BOLOGNAISE AU BŒUF
FRICASSEE DE POISSON SAUCE TOMATE 	FILET DE HOKI SAUCE COLOMBO 	FEUILLETÉ EMMENTAL	BOLOGNAISE AU THON 
SEMOULE BIO  CAROTTES AU MIEL	PUREE FROMAGERE POÊLÉE CAMPAGNARDE	GRATIN DAUPHINOIS BROCOLIS	TAGLIATELLES RATATOUILLE
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
GAUFRE AU SUCRE	BROWNIES	LIEGEOIS VANILLE	TARTE AUX POMMES
COMPOTE DE POMMES	ENTREMETS PISTACHE	TARTE FLAN	FROMAGE BLANC ET CREME DE MARRONS
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

13/01/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE / POTAGE
BROCHETTE DE DINDE SAUCE ORIENTALE
FILET DE LIEU  SAUCE CIBOULETTE
PÂTES
BRUNOISE DE LÉGUMES
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE AU CHOCOLAT
COMPOTE POMME FRAISE
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

MARDI

14/01/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE / POTAGE
CHEESE BURGER
FISH BURGER
FRITES
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
BARRE MARBRÉE + CREME ANGLAISE
FROMAGE BLANC AUX FRUITS
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

MERCREDI

15/01/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE / POTAGE
SAUCISSE DE TOULOUSE AUX OIGNONS
CRÊPE AU FROMAGE
LENTILLES  CAROTTES BIO PERSILLÉES
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
GÂTEAU BASQUE
LIEGEOIS CAFÉ
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

JEUDI

16/01/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE / POTAGE
BLANQUETTE DE VEAU
CUBE DE COLIN  SAUCE CREME
POMMES VAPEUR CE2  BROCOLIS BIO EN GRATIN
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE CITRON
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

20/01/2025

MARDI

21/01/2025

MERCREDI

22/01/2025

JEUDI

23/01/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE / POTAGE
SAUTE DE BŒUF SAUCE CURRY
FRICASSEE DE POISSON  SAUCE TOMATE
SEMOULE BIO  JULIENNE DE LÉGUMES
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE FLAN
ORANGE A LA CANNELLE
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

SALAD'BAR
CHARCUTERIE / POTAGE
BOULETTES DE VEAU SAUCE DIJONNAISE
OMELETTE AU FROMAGE
RIZ PILAF
HARICOTS VERTS PERSILLES
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE NORMANDE
SALADE DE FRUITS FRAIS
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

SALAD'BAR
CHARCUTERIE / POTAGE
PIZZA GÉANTE REINE
PIZZA GÉANTE FROMAGE
SALADE VERTE VINAIGRETTE
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
BEIGNET DONUTS
ENTREMETS CHOCOLAT
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

SALAD'BAR
CHARCUTERIE / POTAGE
CUISSE DE POULET BASQUAISE
FILET DE LIEU  SAUCE BRESTOISE
TORTI
EPINARDS BÉCHAMEL
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
CHOU A LA CREME
LIÉGEOIS VANILLE
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. »