

MENU DE LA SEMAINE - MATERNELLE

LUNDI

27/01/2025

PÂTÉ DE CAMPAGNE
ET CORNICHON

CARBONADE DE BŒUF BIO
FLAMANDE

POMMES VAPEUR CE2
CAROTTES CE2 PERSILLÉES

YAOURT AUX FRUITS MIXÉS

FRUIT DE SAISON BIO

MARDI

28/01/2025

CONCOMBRE BIO
VINAIGRETTE

FILET DE POULET
SAUCE FORESTIERE

MACARONI BIO
COURGETTES BIO AU GRATIN

CHANTENEIGE BIO

COMPOTE POMME BANANE
& SPECULOOS

JEUDI



30/01/2025

SALADE CHINOISE
(Carottes râpées, maïs et soja)

NEM'S DE POULET

RIZ CANTONNAIS
POÊLÉE CHINOISE

YAOURT NATURE + SUCRE

LITCHIS

31/01/2025

CHOU ROUGE VINAIGRETTE

FILET DE COLIN
SAUCE PROVENCALE

BOULGOUR BIO PILAF
JULIENNE DE LÉGUMES BIO

SAMOS

COOKIE

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

03/02/2025

CONCOMBRE BIO
VINAIGRETTE



AIGUILLETTE DE POULET
SAUCE DIJONNAISE

TORTIS BIO
HARICOTS BEURRE CE2
PERSILLÉS



MIMOLETTE



CRÊPE AU SUCRE

MARDI

04/02/2025

SALADE DE PERLES
LÉGUMIÈRE

SAUTÉ DE BŒUF BIO
SAUCE ORIENTALE



RIZ BIO PILAF
BROCOLIS BIO



YAOURT NATURE SUCRÉ

FRUIT DE SAISON BIO



JEUDI

06/02/2025

POTAGE DE LÉGUMES



PIZZA AU FROMAGE

CORDIALE DE LÉGUMES

TOMME BLANCHE

SALADE DE FRUITS FRAIS

VENDREDI

07/02/2025

CAROTTES RÂPÉES BIO
VINAIGRETTE



POISSON PANÉ ET CITRON



SEMOULE BIO
LÉGUMES COUSCOUS



PETIT SUISSE AROMATISÉ

ANANAS AU SIROP

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

10/02/2025

CAROTTES RÂPÉE BIO CITRON	
PAUPIETTE DE VEAU CREME DE CHAMPIGNONS	
CHOUX-FLEURS BIO PERSILLÉS	
RIZ IGP CRÉOLE	
CAMEMBERT	
BEIGNET CHOCOLAT	

MARDI

11/02/2025

SALAMI ET CORNICHON	
SAUTÉ DE BŒUF A LA BOURGUIGNONNE	
COQUILLETES BIO	
HARICOTS VERTS CE2 A L'AIL	
PETIT SUISSE AROMATISÉ	
FRUIT DE SAISON	

JEUDI

13/02/2025

CONCOMBRE BIO A LA CREME	
 NUGGET'S DE BLÉ	
Frites	
COURGETTES BIO EN ESCABECHE	
CHANTENEIGE BIO	
CREME DESSERT VANILLE BIO	

VENDREDI

14/02/2025

POTAGE DE LÉGUMES D'HIVER	
FRICASSÉE DE COLIN SAUCE ESPAGNOLE	
POLENTA CAROTTES CE2 PERSILLÉES	
GOUDA	
FRUIT DE SAISON BIO	

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

27/01/2025

PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHON	
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	
CARBONADE DE BŒUF BIO FLAMANDE	
FILET DE LIEU SAUCE DIEPPOISE	
POMMES VAPEUR CE2 CAROTTES CE2 PERSILLÉES	
YAOURT FRUITS MIXÉS	
CARRÉ FRAIS	
FRUIT DE SAISON BIO	
FRUIT DE SAISON BIO	

MARDI

28/01/2025

CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	
SALADE ICEBERG VINAIGRETTE	
FILET DE POULET SAUCE FORESTIERE	
OMELETTE BIO AU FROMAGE	
MACARONI BIO COURGETTES BIO AU GRATIN	
CHANTENEIGE BIO	
YAOURT NATURE SUCRÉ	
COMPOTE POMME BANANE & SPECULOOS	
POIRE CUITE AU COULIS DE FRUITS ROUGES	

JEUDI

30/01/2025



SALADE CHINOISE	
SALADE ANANAS CREVETTE	
NEM'S DE POULET	
SAMOUSSA DE LÉGUMES	
RIZ CANTONNAIS POÊLÉE CHINOISE	
YAOURT NATURE + SUCRE	
TOMME NOIRE	
LITCHIS	
MOUSSE COCO	

VENDREDI

31/01/2025

CHOU ROUGE VINAIGRETTE	
DUO CAROTTES CÉLERI VINAIGRETTE	
FILET DE COLIN SAUCE PROVENCALE	
SAUTÉ DE POULET SAUCE ESTRAGON	
BOULGOUR BIO PILAF JULIENNE DE LÉGUMES BIO	
SAMOS	
PETIT SUISSE SUCRÉ	
COOKIE	

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

03/02/2025

CONCOMBRE BIO 
VINAIGRETTE

CÉLERI FROMAGE BLANC PAPRIKA

AIGUILLETTE DE POULET
SAUCE DIJONNAISE

FILET DE SAUMON 
SAUCE BASILIC

TORTIS BIO 
HARICOTS BEURRE CE2
PERSILLÉS

MIMOLETTE

YAOURT AROMATISÉ


CRÊPE AU SUCRE

MARDI

04/02/2025

SALADE DE PERLES
LÉGUMIERE

SALADE DE POMMES DE TERRE CE2
ÉCHALOTES

SAUTÉ DE BŒUF BIO 
SAUCE ORIENTALE

ŒUFS BROUILLÉS

RIZ BIO PILAF 
BROCOLIS BIO

YAOURT NATURE SUCRÉ

PETIT MOULÉ NATURE

FRUIT DE SAISON BIO 

COOKIE

JEUDI

06/02/2025

POTAGE DE LÉGUMES

MACÉDOINE CE2 MAYONNAISE

PIZZA AU FROMAGE

FILET DE COLIN 
SAUCE NANTUA

GRATIN DAUPHINOIS
CORDIALE DE LEGUMES

TOMME BLANCHE

PETIT SUISSE AROMATISÉ

SALADE DE FRUITS FRAIS

POMME AU FOUR

VENDREDI

07/02/2025

CAROTTES RÂPÉES BIO 
VINAIGRETTE

RADIS BEURRE

POISSON PANÉ ET CITRON

SAUTÉ DE PORC AU CURRY

SEMOULE BIO 
LÉGUMES COUSCOUS

PETIT SUISSE SUCRE

CAMEMBERT

ANANAS AU SIROP

MOUSSE CITRON

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

10/02/2025

CAROTTES RÂPÉE BIO CITRON 
ENDIVES CE2 VINAIGRETTE
PAUPIETTE DE VEAU CREME DE CHAMPIGNONS
FILET DE HOKI  SAUCE BASILIC
CHOUX-FLEURS BIO PERSILLÉS 
RIZ IGP CRÉOLE 
CAMEMBERT
PETIT SUISSE SUCRÉ
BEIGNET CHOCOLAT
BEIGNET DONUTS

MARDI

11/02/2025

SALAMI ET CORNICHON
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 
SAUTÉ DE BŒUF A LA BOURGUIGNONNE
FILET DE LIEU  SAUCE TOMATE
COQUILLETES BIO 
HARICOTS VERTS CE2 A L'AIL
PETIT SUISSE AROMATISÉ
PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES
FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON

JEUDI

13/02/2025

CONCOMBRE BIO A LA CREME 
CHIFFONNADE ICEBERG
NUGGET'S DE BLÉ
CORDON BLEU
FRITES 
COURGETTES BIO EN ESCABECHE
CHANTENEIGE BIO 
SUISSE AROMATISÉ BIO 
CREME DESSERT VANILLE BIO 
MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT BIO 

VENDREDI

14/02/2025

POTAGE DE LÉGUMES D'HIVER
CHOUX-FLEURS BIO  SAUCE COCKTAIL
FRICASSÉE DE COLIN  SAUCE ESPAGNOLE
SAUTÉ DE POULET LR AUX OIGNONS
POLENTA
CAROTTES CE2 PERSILLÉES
GOUDA
YAOURT AROMATISÉ 
FRUIT DE SAISON BIO 
FRUIT DE SAISON BIO 

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

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

27/01/2025

28/01/2025

29/01/2025

30/01/2025

31/01/2025

BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	SARDINE ET BEURRE	SALADE CHINOISE	DUO CAROTTES CÉLERI VINAIGRETTE
PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHON	TERRINE DE SAUMON SAUCE LEGERE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	ROSETTE ET CORNICHON	ASSIETTE DE CHORIZO ET CORNICHON
RADIS + BEURRE	TABOULÉ ORIENTALE	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHON	SALADE D'ANANAS AUX CREVETTES	ŒUFS DURS BBC MAYONNAISE
SALADE BAR ET POTAGE	SALADE BAR ET POTAGE	SALADE DE PERLES LÉGUMIERE	SALADE BAR ET POTAGE	SALADE BAR ET POTAGE
CARBONADE DE BŒUF BIO FLAMANDE	FILET DE POULET SAUCE FORESTIERE	POITRINE DE VEAU FARCIE A L'OSEILLE	NEM'S DE POULET	FILET DE COLIN SAUCE PROVENCALE
FILET DE LIEU SAUCE DIEPPOISE	OMELETTE BIO AU FROMAGE	FILET DE SAUMON SAUCE BASILIC	SAMOUSSA DE LÉGUMES	SAUTÉ DE POULET SAUCE ESTRAGON
RIZ BIO AU CURRY ET LAIT DE COCO	CUBE DE COLIN SAUCE CREME	PALET VÉGÉTALE SAUCE ÉCHALOTE	FILET DE HOKI A L'AIGRE DOUCE	CURRY DE BOULGOUR
POMMES VAPEUR CE2 CAROTTES CE2 PERSILLÉES	MACARONI BIO COURGETTES BIO AU GRATIN	FRITES HARICOTS VERTS A L'AIL	RIZ CANTONNAIS POËLÉE CHINOISE	BOULGOUR BIO PILAF JULIENNE DE LÉGUMES BIO
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
FRUIT DE SAISON BIO	CREME DESSERT CARAMEL	COMPOTE POMME ABRICOT	MOUSSE COCO	COOKIE
COMPOTE DE POMMES	SALADE DE FRUITS FRAIS	TARTE AUX POMMES	LITCHIS	PÊCHE AU SIROP
TARTE ABRICOTS CROISILLONS	ÉCLAIR A LA VANILLE	SEMOULE AU LAIT	TARTE NOIX DE COCO	FRUIT DE SAISON BIO
DESSERT BAR	DESSERT BAR	ASSIETTE DE FRUITS	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

03/02/2025

SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHON
SALADE DE POMMES DE TERRE CE2 ÉCHALOTES
CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE
SALADE BAR ET POTAGE
AIGUILLETTE DE POULET SAUCE DIJONNAISE
FILET DE SAUMON SAUCE BASILIC
BOULETTE DE SOJA AU JUS
TORTIS BIO HARICOTS BEURRE CE2 PERSILLÉS
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
POMME CARAMEL
FRUIT DE SAISON
CRÊPE AU SUCRE
DESSERT BAR

MARDI

04/02/2025

SALAMI ET CORNICHON
SALADE DE PERLES LÉGUMIERE
ENDIVE VINAIGRETTE
SALADE BAR ET POTAGE
SAUTÉ DE BŒUF BIO SAUCE ORIENTALE
ŒUFS BROUILLÉS
NUGGETS DE BLÉ
RIZ BIO PILAF BROCOLIS BIO
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
COOKIE
SEMOULE SAUCE CARAMEL
SALADE DE FRUITS FRAIS
DESSERT BAR

MERCREDI

05/02/2025

ROSETTE ET CORNICHON
TABOULÉ
RADIS BEURRE
DUO DE CHOUX VINAIGRETTE
STEAK HACHÉ AU BLEU
GRATIN DE MOULES AUX PETITS LÉGUMES
QUENELLE NATURE GRATINÉE
BRUNOISE DE LÉGUMES FRITES
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE FLAN
COMPOTE POMME BANANE
PÊCHE AU SIROP
ASSIETTE DE FRUITS

JEUDI

06/02/2025

POTAGE DE LÉGUMES
ŒUFS DURS BBC MAYONNAISE
SALADE VERTE AU THON
SALADE BAR ET POTAGE
PIZZA AU FROMAGE
FILET DE COLIN SAUCE NANTUA
STEAK HACHÉ SAUCE POIVRE
GRATIN DAUPHINOIS CORDIALE DE LEGUMES
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
GÂTEAU BASQUE
FRUIT DE SAISON
MOUSSE AU CHOCOLAT
DESSERT BAR

VENREDI

07/02/2025

CAROTTES RÂPÉES BIO VINAIGRETTE
RADIS BEURRE
MACÉDOINE CE2 MAYONNAISE
SALADE BAR ET POTAGE
POISSON MEUNIERE ET CITRON
SAUTÉ DE PORC AU CURRY
LOUBIA MAROCAIN
SEMOULE BIO LÉGUMES COUSCOUS
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
ANANAS AU SIROP
FRUIT DE SAISON
BEIGNET FRAMBOISE
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

10/02/2025

CAROTTES RÂPÉE BIO CITRON
PATE DE FOIE ET CORNICHON
SALADE DE LENTILLES A L'ÉCHALOTE
SALADE BAR ET POTAGE
PAUPIETTE DE VEAU CREME DE CHAMPIGNONS
FILET DE HOKI SAUCE BASILIC
RIZ BIO AU CURRY ET LAIT DE COCO
CHOUX-FLEURS BIO PERSILLÉS RIZ IGP CRÉOLE
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
BEIGNET AU CHOCOLAT
ILE FLOTTANTE
COMPOTE POMME BANANE
DESSERT BAR

MARDI

11/02/2025

SALAMI ET CORNICHON
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
CHOUX BLANC ET MAÏS
SALADE BAR ET POTAGE
SAUTÉ DE BŒUF A LA BOURGUIGNONNE
FILET DE LIEU SAUCE TOMATE
PALET VÉGÉTAL
COQUILLETES BIO HARICOTS VERTS CE2 A L'AIL
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
BEIGNET DONUTS CHOCOLAT
SALADE DE FRUITS
RIZ AU LAIT AU CHOCOLAT
DESSERT BAR

MERCREDI

12/02/2025

RADIS BEURRE
MACÉDOINE CE2 MAYONNAISE
MORTADELLE ET CORNICHON
ASPERGES ET MAYONNAISE
BOULETTE D'AGNEAU A LA TOMATE
CUBES DE SAUMON SAUCE OSEILLE
BOULETTE DE SOJA SAUCE TAJINE
SEMOULE BIO RATATOUILLE
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE AUX POIRES BOURDALOUE
ANANAS AU SIROP
FROMAGE BLANC ET COULIS FRUITS ROUGES
CREME DESSERT VANILLE BIO

JEUDI

13/02/2025

CONCOMBRE BIO A LA CREME
SURIMI MAYONNAISE
POIREAUX MIMOSA
SALADE BAR ET POTAGE
NUGGET'S DE BLÉ
CORDON BLEU
FILET DE LIEU SAUCE CIBOULETTE
Frites COURGETTES BIO EN ESCABECHE
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
MILLEFEUILLE
MOUSSE AU CHOCOLAT BIO
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP
DESSERT BAR

VENREDI

14/02/2025

ROSETTE ET CORNICHON
SALADE ICEBERG DÉS D'EMMENTAL
CHOUX-FLEURS BIO SAUCE COCKTAIL
SALADE BAR ET POTAGE
FRICASSÉE DE COLIN SAUCE ESPAGNOLE
SAUTÉ DE POULET LR AUX OIGNONS
DALH DE LENTILLES CORAIL
POLENTA CAROTTES CE2 PERSILLÉES
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
FRUIT DE SAISON BIO
MUFFIN PÉPITES DE CHOCOLAT
ENTREMETS PRALINÉ
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

27/01/2025

MARDI

28/01/2025

MERCREDI

29/01/2025

JEUDI

30/01/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE / POTAGE
STEAK HACHÉ AU JUS
FILET DE CABILLAUD SAUCE AUREORE 
TAGLIATELLES POÊLÉE CHAMPETRE
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
GAUFRE AU SUCRE
ABRICOT AU SIROP
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

SALAD'BAR
CHARCUTERIE / POTAGE
CORDON BLEU
AIGUILLETES DE SAUMON CITRON 
SEMOULE BIO 
GRATIN DE CHOUX FLEURS BIO
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE AU CHOCOLAT
CUBES POMMES CARAMEL
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

SALAD'BAR
CHARCUTERIE / POTAGE
BLANQUETTE DE VEAU
NUGGETS DE BLÉ
RIZ BIO PILAF 
JULIENNE DE LÉGUMES BIO
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
BEIGNET AUX POMMES
CREME DESSERT CHOCOLAT
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

SALAD'BAR
CHARCUTERIE / POTAGE
LASAGNES DE BŒUF
LASAGNES RICOTTA ÉPINARDS
SALADE VERTE VINAIGRETTE
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE
COMPOTE POMME FRAISE
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

03/02/2025

MARDI

04/02/2025

MERCREDI

05/02/2025

JEUDI

06/02/2025

SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR
CHARCUTERIE / POTAGE	CHARCUTERIE / POTAGE	CHARCUTERIE / POTAGE	CHARCUTERIE / POTAGE
SAUCISSE DE TOULOUSE AUX OIGNONS	EMINCE DE POULET SAUCE CURRY	QUICHE LORRAINE	TARTIFLETTE (POMMES DE TERRE CE2)
FRICASSÉE DE POISSON SAUCE TOMATE 	FILET DE COLIN SAUCE CITRON 	TARTE AU FROMAGE	TARTIFLETTE VÉGÉTALE (POMMES DE TERRE CE2)
LENTILLES CE2 CAROTTES CE2 PERSILLÉES	COQUILLETES BIO  POÊLÉE MÉRIDIONALE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	COURGETTES BIO AU GRATIN 
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
ÉCLAIR AU CHOCOLAT	TARTE ABRICOT	BEIGNET FRAMBOISE	TARTE BOURDALOUE
ANANAS FRAIS	FROMAGE BLANC ET SALADE DE FRUITS	COMPOTE DE POMMES	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

10/02/2025

MARDI

11/02/2025

MERCREDI

12/02/2025

JEUDI

13/02/2025

SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR
CHARCUTERIE / POTAGE	CHARCUTERIE / POTAGE	CHARCUTERIE / POTAGE	CHARCUTERIE / POTAGE
AIGUILLETES DE POULET SAUCE DIJONNAISE	STEAK HACHÉ SAUCE PROVENCALE	CHICKEN WINGS SAUCE BARBECUE	LASAGNES BOLOGNAISE
PALET VÉGÉTAL AU JUS	PANÉ SARRASIN LENTILLES + KETCHUP	OMELETTE AU FROMAGE	LASAGNES DE SAUMON
GRATIN DAUPHINOIS CAROTTES PERSILLÉES	BLÉ PILAF POÊLÉE CAMPAGNARDE	PATATOES BROCOLIS	SALADE VERTE
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
TARTE AUX POMMES	CARRÉ FRAMBOISE	TARTE FLAN	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR	ABRICOT AU SIROP	ENTREMETS CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES
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. »