

MENU DE LA SEMAINE - INTERNAT

LUNDI

28/04/2025

MARDI

29/04/2025

MERCREDI

30/04/2025

JEUDI

01/05/2025

SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR	FÉRIÉ
CHARCUTERIE	CHARCUTERIE	CHARCUTERIE	
AIGUILLETTE DE POULET SAUCE BARBECUE	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE CURRY	PIZZA GÉANTE ORIENTALE	
OMELETTE PIPERADE	FILET DE SAUMON SAUCE BEURRE	PIZZA GÉANTE AU FROMAGE	
TORTIS CAROTTES PERSILLÉES	MÉLANGE 5 CÉRÉALES HARICOTS VERTS CE2 PERSILLÉS	SALADE VERTE VINAIGRETTE	
FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES	FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES	FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES	
GAUFRE AU SUCRE	TARTE FLAN	BEIGNET FRAMBOISE	
ANANAS FRAIS	MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT	COMPOTE DE POMMES	
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

05/05/2025

MARDI

06/05/2025

MERCREDI

07/05/2025

JEUDI

08/05/2025

SALAD'BAR CHARCUTERIE SAUTÉ DE BŒUF AU JUS POISSON MEUNIÈRE + CITRON  PURÉE DE POTIRON BROCOLIS BIO  FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES COOKIE ABRICOT AU SIROP CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	SALAD'BAR CHARCUTERIE PILONS DE POULET TEX-MEX FILET DE LIEU SAUCE CRUSTACÉS  PERLES HVE GRATIN DE COURGETTES FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES TARTE CITRON MERINGUÉE COMPOTE POMME FRAISE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	SALAD'BAR CHARCUTERIE PAELLA PAELLA VEGETARIENNE FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES BEIGNET DONUTS SALADE DE FRUITS FRAIS CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	FÉRIÉ
---	--	--	---------------------

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

12/05/2025

MARDI

13/05/2025

MERCREDI

14/05/2025

JEUDI

15/05/2025

SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR
CHARCUTERIE	CHARCUTERIE	CHARCUTERIE	CHARCUTERIE
SAUTÉ DE POULET SAUCE OIGNONS	PAUPIETTE DE VEAU DIJONNAISE	PIZZA GÉANTE REINE	SAUTÉ DE BŒUF AUX OLIVES
FILET DE COLIN SAUCE CRÈME 	PALET POIS BLÉ SAUCE MÉRIDIONALE	PIZZA GÉANTE AU FROMAGE	BOULETTES DE SOJA AU JUS
BOULGOUR BIO  BRUNOISE DE LÉGUMES	RIZ IGP PILAF POÊLÉE MEXICAINE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	SEMOULE BIO ET JUS  GRATIN DE BROCOLIS
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
MUFFIN AUX PÉPITES CHOCOLAT	TARTE ABRICOT	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	TARTE AUX POIRES BOURDALOUE
CRÈME DESSERT VANILLE BIO 	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	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

19/05/2025

MARDI

20/05/2025

MERCREDI

21/05/2025

JEUDI

22/05/2025

SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR
CHARCUTERIE	CHARCUTERIE	CHARCUTERIE	CHARCUTERIE
CUISSE DE POULET	CORDON BLEU	BOLOGNAISE DE BŒUF	SAUTÉ DE VEAU SAUCE PAPRIKA
FILET DE HOKI SAUCE BEURRE BLANC	CROC FROMAGE	BOLOGNAISE AU THON	FILET DE CABILLAUD
	MÉLANGE 5 CÉRÉALES		SAUCE AURORE
POMMES RISSOLÉES	A LA TOMATE	SPAGHETTIS BIO	RIZ BIO SAFRANÉ
CAROTTES CE2 VICHY	GRATIN DE CHOUX-FLEURS	BROCOLIS BIO	COURGETTES
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
CRÈME DESSERT PRALINÉ	BEIGNET AUX POMMES	COOKIE	MUFFIN
COMPOTE POMME BANANE	SALADE DE FRUITS FRAIS	DÉS DE PÊCHE AU SIROP	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	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

26/05/2025

MARDI

27/05/2025

MERCREDI

28/05/2025

JEUDI

29/05/2025

SALAD'BAR

CHARCUTERIE

TOMATE FARCIE

PANÉ SARRASIN
LENTILLES

TAGLIATELLES 
CAROTTES BIO PERSILLÉES

FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES

MOELLEUX CHOCOLAT

ANANAS FRAIS

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

SALAD'BAR

CHARCUTERIE

STEAK HACHÉ AU JUS

POISON MEUNIÈRE
ET CITRON 

RIZ IGP CRÉOLE
RATATOUILLE

FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES

GAUFRE AU SUCRE

CRÈME DESSERT VANILLE

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

SALAD'BAR

CHARCUTERIE

SAUTÉ DE VEAU
AUX OLIVES

BOULETTES DE SOJA
AUX OLIVES

TAFLIATELLES
BROCOLIS

FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES

TARTE ABRICOTINE

CREME DESSERT PRALINE

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

FÉRIÉ

« 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. »