

MENU DE LA SEMAINE - INTERNAT

LUNDI

01/09/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE

LASAGNE BOLOGNAISE
LASAGNES RICOTTA ÉPINARDS
SALADE VERTE VINAIGRETTE

FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES

GAUFRE AU SUCRE
COMPOTE POMME POIRE
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

MARDI

02/09/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE

STEAK HACHÉ
SAUCE ITALIENNE
PALET DE SOJA ET JUS
RIZ IGP CRÉOLE
BROCOLIS

FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES

TARTE ABRICOT
FROMAGE BLANC AUX FRUITS
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

MERCREDI

03/09/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE

SAUTÉ DE VEAU SAUCE PAPRIKA
FILET DE COLIN
SAUCE BEURRE BLANC
POMMES NOISETTE
HARICOTS VERTS CE2 PERSILLÉS

FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES

BEIGNET CHOCOLAT
COMPOTE DE POMMES FRAISE
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

JEUDI

04/09/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE

SAUTÉE DE POULET SAUCE CURRY
OMELETTE AU FROMAGE
COQUILLETES BIO
COURGETTES AU GRATIN

FROMAGE À 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

08/09/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE
MERGUEZ + JUS
BOULETTE DE SOJA SAUCE ORIENTALE 
SEMOULE BIO À LA TOMATE LEGUMES COUSCOUS 
FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE FLAN
ORANGE À LA CANNELLE
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

MARDI

09/09/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE
CHEESE BURGER
BURGER VEGGI 
FRITES
FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES
GÂTEAU BASQUE
SALADE DE FRUITS FRAIS
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

MERCREDI

10/09/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE
CUISSE DE POULET RÔTI
FILET DE HOKI SAUCE CIBOULETTE 
COQUILLETES BIO POÊLÉE CAMPAGNARDE
FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES
DONUTS
ENTREMETS CHOCOLAT
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

JEUDI

11/09/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE
RÔTI DE VEAU SAUCE MARENGO
PANÉ SARRASIN LENTILLES 
BLÉ JULIENNE DE LÉGUMES
FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES
COOKIES
LIÉGEOIS 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

15/09/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE

CUISSE DE POULET
FALAFELS
SAUCE PROVENCALE 
BLÉ BIO TOMATÉ PILAF
POÊLÉE CHAMPETRE 

FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES

GAUFRE AU SUCRE
ABRICOT AU SIROP
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

MARDI

16/09/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE

ESCALOPE VIENNOISE
PANÉ FROMAGER 
TORTIS HVE
GRATIN DE CHOUX FLEURS

FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES

TARTE AU CHOCOLAT
SALADE DE FRUITS FRAIS
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

MERCREDI

17/09/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE

STEAK HACHÉ DE BŒUF
PALET POIS BLÉ AU JUS 
POMMES RISSOLÉES
HARICOTS BEURRE CE2 PERSILLÉS

FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES

BEIGNET FRAMBOISE
CRÈME DESSERT CARAMEL
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

JEUDI

18/09/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE

ROTI DE PORC
AU PAPRIKA
FILET DE LIEU
SAUCE CITRON 
SEMOULE BIO
LEGUMES COUSCOUS 

FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES

COOKIE
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

22/09/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE

CORDON BLEU
POISSON PANÉ + CITRON
POTATOES AUX ÉPICES
BROCOLIS

FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES

MILLEFEUILLE
CRÈME DESSERT VANILLE
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

MARDI

23/09/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE

SAUTÉ DE VEAU
SAUCE FORESTIÈRE
FILET DE COLIN
SAUCE COLOMBO
RIZ IGP PILAF
RATATOUILLE

FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES

SALADE DE FRUITS FRAIS
TARTE NOIX DE COCO
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

MERCREDI

24/09/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE

BOULETTES D'AGNEAU
FACON TAJINE
BROCHETTE DE POISSON
SAUCE MEUNIÈRE
SEMOULE BIO
ÉPINARDS GRATIN

FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES

ENTREMETS PISTACHE
GÂTEAU BASQUE
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

JEUDI

25/09/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE

CARBONARA
BOLOGNAISE AU THON
SPAGHETTI BIO
CAROTTES PERSILLÉES

FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES

TARTE AU CHOCOLAT
COMPOTE DE POMMES
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. »