

MENU DE LA SEMAINE - INTERNAT



LUNDI

06/10/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE OU POTAGE
HACHIS PARMENTIER
BRANDADE VÉGÉTALE
SALADE VERTE VINAIGRETTE
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE AU CHOCOLAT
ABRICOT AU SIROP
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

MARDI

07/10/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE OU POTAGE
EMINCÉ DE POULET SAUCE TANDOORI
FILET DE LIEU SAUCE CIBOULETTE
BLÉ PILAF CORDIALE DE LEGUMES
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE AU CITRON
SALADE DE FRUITS FRAIS
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

MERCREDI

08/10/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE OU POTAGE
PIZZA ORIENTALE
PIZZA AU FROMAGE
SALADE VERTE VINAIGRETTE
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
ÉCLAIR AU CAFÉ
CRÈME DESSERT VANILLE
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

JEUDI

09/10/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE OU POTAGE
SAUTÉ DE BŒUF MARENGO
OMELETTE BASQUAISE
PENNES BIO
CHOUX FLEURS À LA CRÈME
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
MUFFIN PEPITES DE 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. »

MENU DE LA SEMAINE - INTERNAT



LUNDI

13/10/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE OU POTAGE
SAUTÉ DE BŒUF SAUCE CURRY
PALET DE SOJA SAUCE CURRY
RIZ CAMARGUAIS JULIENNE DE LÉGUMES
FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE FLAN
ORANGE À LA CANNELLE
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

MARDI

14/10/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE OU POTAGE
BOULETTE D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE
CUBES DE COLIN  SAUCE NANTUA
SEMOULE BIO  CAROTTES PERSILLÉES
FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES
DONUTS
SALADE DE FRUITS FRAIS
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

MERCREDI

15/10/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE OU POTAGE
LASAGNES DE BŒUF
LASAGNES RICOTTA
SALADE VERTE
FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE ABRICOTINE
ENTREMETS VANILLE
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

JEUDI

16/10/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE OU POTAGE
CORDON BLEU
FILET DE LIEU  SAUCE BEURRE BLANC
POMMES DE TERRE CE2 VAPEUR TRIO DE LÉGUMES
FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE
MOUSSE CHOCOLAT BIO 
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. »