

MENU DE LA SEMAINE - INTERNAT

LUNDI

03/11/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE / POTAGE
SAUTÉ DE BŒUF BIO 
SAUCE ORIENTALE
FRICASSÉE DE POISSON
SAUCE TOMATE
SEMOULE BIO 
JULIENNE DE LÉGUMES
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
GAUFRE AU SUCRE
COMPOTE POMME
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

MARDI

04/11/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE / POTAGE
RÔTI DE PORC
SAUCE CHARCUTIÈRE
FILET DE COLIN 
SAUCE COLOMBO
PURÉE FROMAGERE
POELEE CAMPAGNARDE
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
BROWNIES AU CHOCOLAT ET CRÈME ANGLAISE
ENTREMETS PISTACHE
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

MERCREDI

05/11/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE / POTAGE
RAVIOLI DE BŒUF + RÂPÉ
RAVIOLI AUX LÉGUMES BIO 
+ RÂPÉ
SALADE VERTE ET VINAIGRETTE
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE AUX POMMES
FROMAGE BLANC ET CRÈME DE MARRONS
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

JEUDI

06/11/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE / POTAGE
AIGUILLETTE DE POULET
SAUCE PROVENCALE
FEUILLETÉ AU FROMAGE
RIZ PILAF BIO 
BROCOLIS
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE FLAN
LIÉGEOIS CAFÉ
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

10/11/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE / POTAGE
SAUCISSE DE TOULOUSE AUX OIGNONS
CRÊPE AU FROMAGE
LENTILLES CE2 À LA PAYSANNE CAROTTES BIO PERSILLÉES 
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
BROWNIE ET CRÈME ANGLAISE
LIÉGEOIS VANILLE
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

MARDI

11/11/2025

FÉRIÉ

MERCREDI

12/11/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE / POTAGE
SAUTÉ DE VEAU SAUCE TOMATÉE
CUBES DE COLIN SAUCE CRÈME 
TAGLIATELLES 
COURGETTES BIO AU GRATIN
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE AUX FRUITS
FROMAGE BLANC AUX FRUITS
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

JEUDI

13/11/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE / POTAGE
CHEESE BURGER
BURGER VÉGIE
FRITES
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
MUFFIN PEPITES DE CHOCOLAT
MOUSSE CRÈME BRÛLÉE
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

17/11/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE / POTAGE
SAUTÉ DE BŒUF SAUCE CURRY
OMELETTE AU FROMAGE
SEMOULE BIO 
JULIENNE DE LÉGUMES BIO
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
GÂTEAU BASQUE
ORANGE À LA CANNELLE
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

MARDI

18/11/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE / POTAGE
STEAK HACHÉ
SAUCE PROVENCALE
FILET DE COLIN 
SAUCE TOMATE
RIZ IGP PILAF 
HARICOTS VERTS CE2 PERSILLÉS
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE FLAN
SALADE DE FRUITS FRAIS
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

MERCREDI

19/11/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE / POTAGE
PIZZA REINE
PIZZA AU FROMAGE
SALADE VERTE VINAIGRETTE
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
COOKIES
CRÈME DESSERT CHOCOLAT
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

JEUDI

20/11/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE / POTAGE
CUISSE DE POULET
SAUCE BASQUAISE
FILET DE LIEU 
SAUCE BRESTOISE
TORTIS HVE AU BEURRE
ÉPINARDS BÉCHAMEL
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
CHOU À LA CRÈME
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. »

MENU DE LA SEMAINE - INTERNAT



LUNDI

24/11/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE / POTAGE
FILET DE POULET TANDOORI
FILET DE COLIN SAUCE BASILIC
PURÉE DE POMMES DE TERRE POELÉE CHAMPETRE
FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES
GAUFRE AU SUCRE ABRICOT AU SIROP
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON



MARDI

25/11/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE / POTAGE
STEAK HACHE AU JUS
FILET DE SAUMON SAUCE CITRON
SEMOULE BIO GRATIN DE CHOUX FLEURS
FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE AU CHOCOLAT SALADE DE FRUITS FRAIS
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON



MERCREDI

26/11/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE / POTAGE
RÔTI DE VEAU SAUCE CHASSEUR
NUGGETS DE BLÉ
RIZ CRÉOLE BIO JULIENNE DE LÉGUMES BIO
FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES
BEIGNET DE FRAMBOISE CRÈME DESSERT VANILLE
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON



JEUDI

27/11/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE / POTAGE
HACHIS PARMENTIER
HACHIS VÉGÉTARIEN
SALADE VERTE ET VINAIGRETTE
FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE COMPOTE
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. »