

MENU DE LA SEMAINE - INTERNAT

LUNDI

01/12/2025

MARDI

02/12/2025

MERCREDI

03/12/2025

JEUDI

04/12/2025

SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR
CHARCUTERIE OU POTAGE	CHARCUTERIE OU POTAGE	CHARCUTERIE OU POTAGE	CHARCUTERIE OU POTAGE
CUISSE DE POULET BBC 	CORDON BLEU	RAVIOLIS DE BŒUF GRATINÉ	SAUTÉ DE BŒUF À LA BOURGUIGNONNE
FILET DE CABILLAUD 	CROC FROMAGE	RAVIOLIS AUX LÉGUMES BIO GRATINÉ 	FILET DE COLIN SAUCE COLOMBO
SAUCE AURORE	RIZ BIO PILAF	SALADE Verte	SEMOULE BIO BROCOLIS BIO
POMMES VAPEUR CE2	CAROTTES CE2 PERSILLÉES	VINAIGRETTE	FROMAGE À LA COUPE
CORDIALE DE LÉGUMES	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	ASSORTIMENT DE LAITAGES
FROMAGE À LA COUPE	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES
ASSORTIMENT DE LAITAGES	SALADE DE FRUITS FRAIS	ENTREMETS CHOCOLAT	ÉCLAIR VANILLE
TARTE AUX POMMES	TARTE CHOCOLAT	CRÊPE AU SUCRE	COMPOTE
CRÈME DESSERT VANILLE	CORBÉILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBÉILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBÉILLE DE FRUITS DE SAISON
CORBÉILLE 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

08/12/2025

MARDI

09/12/2025

MERCREDI

10/12/2025

JEUDI

11/12/2025

SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR
CHARCUTERIE OU POTAGE	CHARCUTERIE OU POTAGE	CHARCUTERIE OU POTAGE	CHARCUTERIE OU POTAGE
ÉMINCÉ DE POULET	SAUTÉ DE VEAU AU JUS	RÔTI DE PORC	LASAGNES DE BŒUF
SAUCE CURRY	FRICASSÉE DE COLIN	SAUCE FORESTIÈRE	LASAGNES AU SAUMON
FILET DE LIEU	À LA CRÈME	CRÊPE AU FROMAGE	SALADE VERTE VINAIGRETTE
SAUCE CIBOULETTE	LENTILLES À LA PAYSANNE	BOULGOUR BIO	FROMAGE À LA COUPE
RIZ BIO	CAROTTES PERSILLÉES	RATATOUILLE	ASSORTIMENT DE LAITAGES
BRUNOISE DE LÉGUMES	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE
FROMAGE À LA COUPE	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	MOUSSE CITRON
ASSORTIMENT DE LAITAGES	TARTE AUX FRUITS	BROWNIE ET CRÈME ANGLAISE	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
TARTE AU CITRON	SEMOUTE AU LAIT	LIÉGEOIS CAFÉ	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	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

15/12/2025

MARDI

16/12/2025

MERCREDI

17/12/2025

JEUDI

18/12/2025



SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR
CHARCUTERIE OU POTAGE	CHARCUTERIE OU POTAGE	CHARCUTERIE OU POTAGE	CHARCUTERIE OU POTAGE
ESCALOPE VIENNOISE	TARTIFLETTE	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE ORIENTALE	CUISSE DE POULET
FILET DE LIEU SAUCE CIBOULETTE	TARTIFLETTE VÉGÉTARIENNE	FALAFELS	FILET DE SAUMON SAUCE HOMARDINE
MÉLANGE 5 CÉRÉALES CAROTTES CE2 PERSILLÉES	SALADE VERTE VINAIGRETTE	SEMOUNLE BIO LÉGUMES COUSCOUS	POMMES DUCHESSE POËLÉE VILLAGEOISE
FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES
GAUFRE SUCRE	TARTE ABRICOTS CROISILLONS	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE FROMAGE BLANC ET SALADE DE FRUITS	BÛCHE DE NOËL
ANANAS FRAIS	COMPOTE DE POMMES	CORBÉILLE DE FRUITS DE SAISON	CLÉMENTINES CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
CORBÉILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBÉILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBÉILLE 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. »