



MENU DE LA SEMAINE - INTERNAT

LUNDI

01/12/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE OU POTAGE
CUISSÉ DE POULET BBC 
FILET DE CABILLAUD 
SAUCE AURORE
POMMES VAPEUR CE2
CORDIALE DE LÉGUMES
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE AUX POMMES
CRÈME DESSERT VANILLE
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON


MARDI

02/12/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE OU POTAGE
CORDON BLEU
CROC FROMAGE
RIZ BIO PILAF 
CAROTTES CE2 PERSILLÉES
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
SALADE DE FRUITS FRAIS
TARTE CHOCOLAT
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON



MERCREDI

03/12/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE OU POTAGE
RAVIOLIS DE BŒUF GRATINÉ
RAVIOLIS AUX LÉGUMES BIO GRATINÉ 
SALADE VERTE
VINAIGRETTE
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
ENTREMETS CHOCOLAT
CRÊPE AU SUCRE
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

JEUDI

04/12/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE OU POTAGE
SAUTÉ DE BŒUF À LA BOURGUIGNONNE
FILET DE COLIN 
SAUCE COLOMBO
SEMOULE BIO 
BROCOLIS BIO
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
ÉCLAIR VANILLE
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. »

MENU DE LA SEMAINE - INTERNAT



LUNDI

08/12/2025

MARDI

09/12/2025

MERCREDI

10/12/2025

JEUDI

11/12/2025

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

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

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

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. »