

# MENU DE LA SEMAINE - INTERNAT

**LUNDI**

12/01/2026

**MARDI**






13/01/2026

**MERCREDI**

14/01/2026

**JEUDI**

15/01/2026

<p>SALAD'BAR</p> <p>CHARCUTERIE / POTAGE</p> <p>BROCHETTE DE DINDE SAUCE ORIENTALE FILET DE LIEU  SAUCE CIBOULETTE MACARONI BIO  BRUNOISE DE LÉGUMES</p> <p>FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES</p> <p>TARTE AU CHOCOLAT</p> <p>COMPOTE</p> <p>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</p>	<p>SALAD'BAR</p> <p>CHARCUTERIE / POTAGE</p> <p>CHEESE BURGER FISH BURGER</p> <p>FRITES</p> <p>FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES</p> <p>BARRE MARBREE + CRÈME ANGLAISE</p> <p>FROMAGE BLANC AUX FRUITS</p> <p>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</p>	<p>SALAD'BAR</p> <p>CHARCUTERIE / POTAGE</p> <p>SAUCISSE DE TOULOUSE AUX OIGNONS PALET VÉGÉTAL SAUCE ITALIENNE LENTILLES CE2  CAROTTES BIO PERSILLÉES</p> <p>FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES</p> <p>GÂTEAU BASQUE</p> <p>LIÉGEOIS CAFÉ</p> <p>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</p>	<p>SALAD'BAR</p> <p>CHARCUTERIE / POTAGE</p> <p>BLANQUETTE DE VEAU CUBE DE COLIN  SAUCE CREME POMMES VAPEUR CE2  BROCOLIS BIO EN GRATIN</p> <p>FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES</p> <p>TARTE CITRON</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</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

19/01/2026

MARDI






20/01/2026

MERCREDI

21/01/2026

JEUDI

22/01/2026

SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR
CHARCUTERIE / POTAGE	CHARCUTERIE / POTAGE	CHARCUTERIE / POTAGE	CHARCUTERIE / POTAGE
SAUTE DE BŒUF SAUCE CURRY	BOULETTES DE VEAU SAUCE ESPAGNOLE	PIZZA GÉANTE REINE	CUISSE DE POULET BASQUAISE
FRICASSÉE DE POISSON 	OMELETTE AU FROMAGE	PIZZA GÉANTE FROMAGE	FILET DE LIEU 
SAUCE TOMATE	RIZ BIO PILAF 	SALADE VERTE VINAIGRETTE	SAUCE BRESTOISE
SEMOULE BIO 	HARICOTS VERTS CE2 PERSILLES	FROMAGE À LA COUPE	TORTIS HVE 
JULIENNE DE LÉGUMES	FROMAGE À LA COUPE	ASSORTIMENT DE LAITAGES	EPINARDS BIO BÉCHAMEL
FROMAGE À LA COUPE	ASSORTIMENT DE LAITAGES	BEIGNET DONUTS	FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES	TARTE NORMANDE	ENTREMETS CHOCOLAT	ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE FLAN	SALADE DE FRUITS FRAIS	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CHOU À LA CRÈME
ORANGE À LA CANNELLE	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON		LIÉGEOIS VANILLE
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

26/01/2026

MARDI

27/01/2026

MERCREDI

28/01/2026

JEUDI

29/01/2026

SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR
CHARCUTERIE / POTAGE	CHARCUTERIE / POTAGE	CHARCUTERIE / POTAGE	CHARCUTERIE / POTAGE
CUISSE DE POULET SAUCE BASQUÈSE	ÉMINCÉ KEBAB	BLANQUETTE DE VEAU	LASAGNES DE BŒUF
FILET DE CABILLAUD SAUCE AURORE	PALET VÉGÉTALE	NUGGETS DE BLÉ	LASAGNES RICOTTA ÉPINARDS
TAGLIATELLES POÊLÉE CHAMPETRE	FRITES BROCOLIS BIO	RIZ BIO PILAF JULIENNE DE LÉGUMES BIO	SALADE VERTE VINAIGRETTE
FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES	FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES	FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES	FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES
GAUFRE AU SUCRE ABRICOT AU SIROP	TARTE AU CHOCOLAT CUBES POMMES CARAMEL	PARIS BREST CRÈME DESSERT CHOCOLAT	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE COMPOTE POMME FRAISE
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. »