

MENU DE LA SEMAINE - INTERNAT

LUNDI

09/03/2026

MARDI

10/03/2026

MERCREDI

11/03/2026

JEUDI

12/03/2026

SALAD'BAR CHARCUTERIE OU POTAGE AIGUILLETTE DE POULET SAUCE DIJONNAISE PALET POIS BLÉ AU JUS GRATIN DAUHINOIS CE2 CAROTTES CE2 PERSILLEES FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES TARTE AUX POMMES NORMANDE  MOUSSE AU CHOCOLAT BIO CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	SALAD'BAR CHARCUTERIE OU POTAGE SAUTÉ DE PORC LR BBC  SAUCE CHARCUTIÈRE FILET DE COLIN  SAUCE PROVENCALE PUREE POEELE DE LEGUMES FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES TARTE FLAN ABRICOT AU SIROP À LA MENTHE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	SALAD'BAR CHARCUTERIE OU POTAGE CHICKEN WINGS SAUCE BARBECUE OMELETTE AU FROMAGE POTATOES BROCOLIS BIO  FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES BROWNIE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT ENTREMETS VANILLE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	SALAD'BAR CHARCUTERIE OU POTAGE LASAGNE AU SAUMON LASAGNE RICOTTA SALADE VERTE VINAIGRETTE FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES BEIGNET AUX POMMES COMPOTE DE PÊCHE 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

16/03/2026

SALAD'BAR
CHARCUTERIE OU POTAGE
RÔTI DE VEAU
SAUCE PAPRIKA
FRICASSÉE DE POISSON 
SAUCE TOMATE
MACARONI BIO 
JULIENNE DE LÉGUMES BIO
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE ABRICOTINE
LIÉGEOIS VANILLE
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

MARDI

17/03/2026

SALAD'BAR
CHARCUTERIE OU POTAGE
AIGUILLETES DE POULET
MIEL CURRY
BOULETTES DE SOJA
SAUCE COLOMBO
MELANGE 5 CEREALES
HARICOTS VERTS CE2 PERSILLÉS
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
GÂTEAU BASQUE
PÊCHE AU SIROP
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

MERCREDI

18/03/2026

SALAD'BAR
CHARCUTERIE OU POTAGE
RAVIOLI DE BŒUF
RAVIOLI DE LÉGUMES BIO 
ICEBERG VINAIGRETTE
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
BEIGNET DONUTS
SALADE DE FRUITS FRAIS
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

JEUDI

19/03/2026

SALAD'BAR
CHARCUTERIE OU POTAGE
CHEESE BURGER
BURGER VEGGI
FRITES
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE FLAN
MOUSSE AU 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. »

MENU DE LA SEMAINE - INTERNAT



LUNDI

23/03/2026

SALAD'BAR
CHARCUTERIE OU POTAGE
CARBONARA DE PORC
CARBONARA AU THON
SPAGHETTIS BIO 
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
GAUFRE AU SUCRE
ABRICOT AU SIROP
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

MARDI

24/03/2026

SALAD'BAR
CHARCUTERIE OU POTAGE
ESCALOPE VIENNOISE
POISSON PANÉ + CITRON 
POMMES VAPEUR CE2
GRATIN DE CHOUX-FLEURS
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE AUX POMMES
SALADE DE FRUITS FRAIS
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

MERCREDI

25/03/2026

SALAD'BAR
CHARCUTERIE OU POTAGE
SAUTÉ DE BŒUF
SAUCE FORESTIERE
PALET VÉGÉTAL
SAUCE TOMATE
SEMOULE BIO 
CORDIALE DE LÉGUMES
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
BEIGNET AU CHOCOLAT
CRÈME DESSERT CARAMEL
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

JEUDI

26/03/2026

SALAD'BAR
CHARCUTERIE OU POTAGE
FILET DE POULET
SAUCE CRÈME
FILET DE LIEU 
SAUCE CITRON
RIZ IGP PILAF 
HARICOTS VERTS A L'AIL
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
BROWNIE + CRÈME ANGLAISE
COMPOTE POMME FRAISE
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

30/03/2026

MARDI

31/03/2026

MERCREDI

01/04/2026

JEUDI

02/04/2026

SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR
CHARCUTERIE OU POTAGE	CHARCUTERIE OU POTAGE	CHARCUTERIE OU POTAGE	CHARCUTERIE OU POTAGE
SAUTÉ DE VEAU A LA PROVENCALE	CROQUE MONSIEUR	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE MIEL ABRICOTS	PIZZA GÉANTE POULET CURRY
QUENELLE DE BROCHET SAUCE TOMATE	CROQUE MONSIEUR AU FROMAGE	MARMITTE DE SAUMON SAUCE BRÉSILLIENNE	PIZZA GÉANTE AU FROMAGE
BOULGOUR BIO A LA TOMATE CORDIALE DE LÉGUMES	SALADE ICEBERG	SEMOULE BIO LÉGUMES TAJINE	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
TARTE AUX POMMES CRÈME DESSERT VANILLE	MUFFIN AUX PÉPITES DE CHOCOLAT COMPOTE DE POMMES	TARTE AU CITRON MERINGUÉ ENTREMETS PISTACHE	PARIS BREST 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. »

MENU DE LA SEMAINE - INTERNAT



LUNDI

06/04/2026

FÉRIÉ

MARDI

07/04/2026

SALAD'BAR

CHARCUTERIE OU POTAGE

RAVIOLI DE BŒUF

RAVIOLI DE LÉGUMES BIO

SALADE VERTE VINAIGRETTE

FROMAGE À LA COUPE

ASSORTIMENT DE LAITAGES

ANANAS AU SIROP

ÉCLAIR AU CHOCOLAT

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

MERCREDI

08/04/2026

SALAD'BAR

CHARCUTERIE OU POTAGE

CORDON BLEU

CROC FROMAGE

MÉLANGE 5 CÉRÉALES
HARICOTS VERTS CE2 PERSILLÉS

FROMAGE À LA COUPE

ASSORTIMENT DE LAITAGES

CRÈME DESSERT CARAMEL

TARTE ABRICOT CROISILLON

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

JEUDI

09/04/2026

SALAD'BAR

CHARCUTERIE OU POTAGE

CUISSE DE POULET BBC CE2

PANÉ VÉGÉTALE

POMMES NOISETTE
BROCOLIS

FROMAGE À LA COUPE

ASSORTIMENT DE LAITAGES

BEIGNET À LA FRAMBOISE

COMPOTE POMME BANANE

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

« 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

13/04/2026

MARDI

14/04/2026

MERCREDI

15/04/2026

JEUDI

16/04/2026

SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR
CHARCUTERIE OU POTAGE	CHARCUTERIE OU POTAGE	CHARCUTERIE OU POTAGE	CHARCUTERIE OU POTAGE
LASAGNES DE SAUMON	STEAK HACHÉ	SAUCISSE DE TOULOUSE	SAUTÉ DE VEAU
LASAGNES RICOTTA ÉPINARDS	OMELETTE BIO AU FROMAGE 	FILET DE HOKI  SAUCE SAFRANÉE	SAUCE PROVENCALE
SALADE ICEBERG	POMMES VAPEUR CE2 PERSILLÉES	LENTILLES CE2 À LA PAYSANNE	FALAFELS AU JUS
FROMAGE À LA COUPE	BROCOLIS BIO 	CAROTTES CE2 PERSILLÉES	COQUILLETES BIO 
ASSORTIMENT DE LAITAGES	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	BRUNOISE DE LÉGUMES
TARTE FLAN	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	FROMAGE À LA COUPE
ORANGE À LA CANNELLE	GÂTEAU BASQUE	COOKIES	ASSORTIMENT DE LAITAGES
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	COMPOTE DE POMMES	ENTREMETS PRALINÉ	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE
	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT
			CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

« 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. »