

# MENU DE LA SEMAINE - INTERNAT

**LUNDI**

04/05/2026

**MARDI**



05/05/2026

**MERCREDI**

06/05/2026

**JEUDI**

07/05/2026

SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR	<b>FERMÉE</b>
CHARCUTERIE ET POTAGE	CHARCUTERIE ET POTAGE	CHARCUTERIE ET POTAGE	
AIGUILLETTE DE POULET SAUCE BARBECUE	SAUTÉ DE BŒUF BIO  SAUCE CURRY	PIZZA GÉANTE ORIENTALE	
OMELETTE PIPERADE	FILET DE SAUMON  SAUCE BEURRE	PIZZA GÉANTE AU FROMAGE	
TORTIS HVE	MÉLANGE 5 CÉRÉALES	SALADE VERTE VINAIGRETTE	
CAROTTES CE2 PERSILLÉES	HARICOTS VERTS CE2 PERSILLÉS	FROMAGE À LA COUPE	
FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	ASSORTIMENT DE LAITAGES	
ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	BEIGNET CHOCOLAT	
GAUFRE AU SUCRE	TARTE ABRICOTS CROISILLONS	COMPOTE DE POMMES	
ANANAS FRAIS	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	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**

11/05/2026

SALAD'BAR
CHARCUTERIE ET POTAGE
SAUTÉ DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE POISSON MEUNIÈRE + CITRON
POMME DE TERRE CUBE CE2
BROCOLIS BIO
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
COOKIE
MOUSSE AU CHOCOLAT BIO
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

**MARDI**

12/05/2026

SALAD'BAR
CHARCUTERIE ET POTAGE
PILONS DE POULET TEX-MEX FILET DE LIEU SAUCE CRUSTACÉS
PERLES HVE
GRATIN DE COURGETTES BIO
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE CITRON MERINGUÉE
ANANAS AU SIROP
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

**MERCREDI**

13/05/2026

<b>FERMÉE</b>
---------------

**JEUDI**

14/05/2026

<b>FÉRIÉ</b>
--------------

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**

18/05/2026

SALAD'BAR
CHARCUTERIE ET POTAGE
SAUTÉ DE POULET LR SAUCE OIGNONS
FILET DE COLIN SAUCE CRÈME
PURÉE
BRUNOISE DE LÉGUMES
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
MUFFIN AUX PÉPITES CHOCOLAT
CRÈME DESSERT VANILLE BIO
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

**MARDI**

19/05/2026

SALAD'BAR
CHARCUTERIE ET POTAGE
RAVIOLIS AU BŒUF
RAVIOLIS AU LÉGUMES BIO
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE NORMANDE
FROMAGE BLANC AROMATISÉ
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

**MERCREDI**

20/05/2026

SALAD'BAR
CHARCUTERIE ET POTAGE
PIZZA GÉANTE REINE
PIZZA GÉANTE AU FROMAGE
SALADE VERTE VINAIGRETTE
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
ÉCLAIR AU CHOCOLAT
COMPOTE DE POMMES
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

**JEUDI**

21/05/2026

SALAD'BAR
CHARCUTERIE ET POTAGE
SAUTÉ DE BŒUF AUX OLIVES
BOULETTES DE SOJA AU JUS
SEMOULE BIO ET JUS
GRATIN DE BROCOLIS CE2
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE TROPÉZIENNE
MOUSSE AU CHOCOLAT
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

25/05/2026

**FÉRIÉ**

MARDI

26/05/2026

SALAD'BAR  
CHARCUTERIE ET POTAGE  
CORDON BLEU  
CROC FROMAGE  
MÉLANGE 5 CÉRÉALES  
À LA TOMATE  
GRATIN DE CHOUX-FLEURS BIO  
FROMAGE À LA COUPE  
ASSORTIMENT DE LAITAGES  
DONUTS AU CHOCOLAT  
SALADE DE FRUITS FRAIS  
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

MERCREDI

27/05/2026

SALAD'BAR  
CHARCUTERIE ET POTAGE  
BOLOGNAISE DE BŒUF  
BOLOGNAISE AU THON  
SPAGHETTIS BIO  
BROCOLIS BIO  
FROMAGE À LA COUPE  
ASSORTIMENT DE LAITAGES  
GAUFRE AU SUCRE  
DÉS DE PÊCHE AU SIROP  
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

JEUDI

28/05/2026

SALAD'BAR  
CHARCUTERIE ET POTAGE  
SAUTÉ DE BŒUF  
SAUCE MOUTARDE  
FILET DE CABILLAUD  
SAUCE AURORE  
RIZ BIO SAFRANÉ  
COURGETTES BIO PERSILLÉES  
FROMAGE À LA COUPE  
ASSORTIMENT DE LAITAGES  
MUFFIN AUX PÉPITES CHOCOLAT  
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE  
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**

01/06/2026

**MARDI**

02/06/2026

**MERCREDI**

03/06/2026

**JEUDI**

04/06/2026

SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR
CHARCUTERIE	CHARCUTERIE	CHARCUTERIE	CHARCUTERIE
SAUTÉ DE PORC LR BBC 	OMELETTE BIO 	SAUTÉ DE BOEUF	CROQUE MONSIEUR
SAUCE DIJONNAISE	POISON MEUNIÈRE 	AUX OLIVES	CROQUE AU FROMAGE
PANÉ SARRASIN	ET CITRON	BOULETTES DE SOJA	SALADE VERTE VINAIGRETTE
LENTILLES	POMMES DE TERRE CE2	AUX OLIVES	FROMAGE A LA COUPE
TAGLIATELLES	RATATOUILLE	RIZ IGP CRÉOLE 	ASSORTIMENT DE LAITAGES
TRIO DE LÉGUMES	FROMAGE À LA COUPE	BROCOLIS CE2	TARTE AUX POMMES
FROMAGE À LA COUPE	ASSORTIMENT DE LAITAGES	FROMAGE À LA COUPE	CRÈME DESSERT CARAMEL
ASSORTIMENT DE LAITAGES	GAUFRE AU SUCRE + CHOCOLAT	ASSORTIMENT DE LAITAGES	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
TARTE AU CHOCOLAT	LIÉGEOIS VANILLE	TARTE AUX POMMES	COOKIE
ANANAS FRAIS	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CRÈME DESSERT CARAMEL	COMPOTE POMME BANANE
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON		CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	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. »