

MENU DE LA SEMAINE - INTERNAT

LUNDI

31/08/2025

MARDI

01/09/2025

MERCREDI

02/09/2025

JEUDI

03/09/2025

SALAD'BAR CHARCUTERIE	SALAD'BAR CHARCUTERIE	SALAD'BAR CHARCUTERIE	SALAD'BAR CHARCUTERIE
LASAGNE BOLOGNAISE LASAGNES RICOTTA ÉPINARDS SALADE VERTE VINAIGRETTE	STEAK HACHÉ SAUCE ITALIENNE PALET POIS BLÉ ET JUS RIZ IGP CRÉOLE BROCOLIS CE2	SAUTÉ DE VEAU SAUCE PAPRIKA FILET DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC POMMES NOISETTE HARICOTS VERTS CE2 PERSILLÉS	SAUTÉ DE POULET SAUCE CURRY BOULETTES DE SOJA SAUCE CURRY COQUILLETES BIO COURGETTES BIO AU GRATIN
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 COMPOTE POMME POIRE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	TARTE ABRICOT FROMAGE BLANC AUX FRUITS CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	BEIGNET CHOCOLAT COMPOTE DE POMMES FRAISE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	TARTE AUX POIRES BOURDALOUE 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

07/09/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE
MERGUEZ + JUS
BOULETTE DE SOJA
SAUCE ORIENTALE
SEMOULE BIO À LA TOMATE
LEGUMES COUSCOUS
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE FLAN
ORANGE À LA CANNELLE
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

MARDI

08/09/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE
CHEESE BURGER
BURGER VEGGI
FRITES
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
GÂTEAU BASQUE
SALADE DE FRUITS FRAIS
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

MERCREDI

09/09/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE
CUISSE DE POULET RÔTI BBC
FILET DE HOKI
SAUCE CIBOULETTE
COQUILLETES BIO
POÊLÉE CAMPAGNARDE
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
DONUTS
ENTREMETS CHOCOLAT
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

JEUDI

10/09/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE
RÔTI DE VEAU SAUCE MARENGO
OMELETTE SAUCE MARENGO
BLÉ CE2
JULIENNE DE LÉGUMES BIO
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
COOKIE
LIÉGEOIS 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

Scolarest
rien dans son assiette

LUNDI

14/09/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE
CUISSE DE POULET
FALAFELS 
RIZ IGP TOMATÉ PILAF 
POÊLÉE CHAMPETRE 
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
GAUFRE AU SUCRE
ABRICOT AU SIROP
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

MARDI

15/09/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE
ESCALOPE VIENNOISE
PANÉ FROMAGER 
TORTIS HVE 
GRATIN DE CHOUX FLEURS BIO
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE AU CHOCOLAT
SALADE DE FRUITS FRAIS
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

MERCREDI

16/09/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE
SAUTÉ DE POULET
SAUCE BARBECUE
PALET POIS BLÉ AU JUS 
POMMES RÖSTI
HARICOTS BEURRE CE2 PERSILLÉS
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
BEIGNET FRAMBOISE
CRÈME DESSERT CARAMEL
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

JEUDI

17/09/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE
RÔTI DE PORC
AU PAPRIKA
FILET DE LIEU 
SAUCE CITRON
SEMOULE BIO
LÉGUMES COUSCOUS 
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
PARIS BREST
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

21/09/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE

CORDON BLEU
CROC FROMAGE
POTATOES AUX ÉPICES
BROCOLIS CE2

FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES

TARTE CITRON MERINGUÉE
CRÈME DESSERT VANILLE
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

MARDI

22/09/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE

SAUTÉ DE BŒUF BIO
SAUCE FORESTIÈRE
FILET DE COLIN
SAUCE COLOMBO
SEMOULE BIO
RATATOUILLE

FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES

SALADE DE FRUITS FRAIS
DONUTS
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

MERCREDI

23/09/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE

BOULETTES DE VEAU
SAUCE TOMATE
BROCHETTE DE POISSON
SAUCE MEUNIÈRE
RIZ IGP PILAF
ÉPINARDS GRATIN

FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES

ENTREMETS PISTACHE
TARTE NOIX DE COCO
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

JEUDI

24/09/2025

SALAD'BAR
CHARCUTERIE

CARBONARA
BOLOGNAISE AU THON
SPAGHETTI BIO
CAROTTES CE2 PERSILLÉES

FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES

GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE
COMPOTE DE POMMES
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. »