



Menus 5 composantes - Dîners internats

Semaine : du 4 au 7 mars 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Concombre BIO	Crêpe au fromage	Radis beurre	Mâche et betterave	
Plat	Cordon bleu	Emincé de dinde LR sauce hongroise	Rôti de bœuf aux olives	Poulet rôti LR	
Garniture	Ratatouille Blé BIO	Haricots verts ciboulette Riz pilaf	Semoule et jus de légumes	Pommes de terre rissolées	
Produit laitier	Buchette mi-chèvre	Fromage frais nature sucré	Mimolette	Crêpe party :	
Dessert	Fruit de saison	Flan pâtissier	Liégeois chocolat	-Crêpe nature -Topping chocolat -Banane	
Innovation culinaire	Cuisiné par le chef Elior	Plat végétarien	Produit local	Haute valeur environnementale	Viande racée
Produit bio et local	Produit bio	Poisson MSC	Label Rouge	Bleu Blanc Cœur	AOP



Menus 5 composantes - Dîners internats

Semaine : du 11 au 14 mars 2024




















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Samoussa aux légumes	Salade verte BIO	Taboulé	Céleri rémoulade	
Plat	Omelette nature BIO	Filet de limande meunière	Sauté de veau sauce blanquette	Steak haché RAV	
Garniture	Riz aux petits légumes	Blé BIO	Macaroni 1/2 complet BIO	Pommes noisettes	
Produit laitier	Tomme blanche	Yaourt aromatisé	Fraidou	Gouda	
Dessert	Fruit de saison	Coupelle compote de pomme banane	Fruit de saison	Crème dessert caramel	
Innovation culinaire	Cuisiné par le chef Elior	Plat végétarien	Produit local	Haute valeur environnementale	Viande racée
Produit bio et local	Produit bio	Poisson MSC	Label Rouge	Bleu Blanc Cœur	AOP



Menus 5 composantes - Dîners internats

Semaine : du 18 au 21 mars 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Crêpe au fromage	Concombre	Coleslaw (agro)	Pomelos et sucre	
Plat	Escalope de poulet sauce estragon 	Pizza et salade verte BIO 	Nuggets de poisson 	Steak haché 	
Garniture	Boulgour BIO  Compotée de tomate		Pommes de terre rissolées	Ratatouille Riz pilaf	
Produit laitier	Fromage frais nature sucré	Yaourt aromatisé	Brie	Emmental	
Dessert	Dognuts au sucre	Pêche au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	
 Innovation culinaire	 Cuisiné par le chef Elior	 Plat végétarien	 Produit local	 Haute valeur environnementale	 Viande racée
 Produit bio et local	 Produit bio	 Poisson MSC	 Label Rouge	 Bleu Blanc Cœur	 AOP



Menus 5 composantes - Dîners internats

Semaine : du 25 au 28 mars 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Radis beurre	Salade verte BIO	Carottes râpées BIO	Chou rouge râpé BIO	
Plat	Sauté de dinde sauce bobotie	Cheeseburger	Steak de colin sauce nantua	Boulettes d'agneau au jus	
Garniture	Riz pilaf Carottes braisées BIO	Pommes de terre rissolées	Ratatouille	Haricots blancs au jus	
Produit laitier	Gouda	Yaourt nature BIO sucré	Fromage frais aromatisé	<i>Fromage blanc party :</i> <i>- fromage blanc seau</i> <i>- Topping chocolat</i> <i>- Brisure oréo</i>	
Dessert	Fruit de saison	Coupelle compote de pomme	Beignet chocolat		
Innovation culinaire	Cuisiné par le chef Elior	Plat végétarien	Produit local	Haute valeur environnementale	Viande racée
Produit bio et local	Produit bio	Poisson MSC	Label Rouge	Bleu Blanc Cœur	AOP



Menus 5 composantes - Dîners internats

Semaine : du 2 au 4 avril 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Tomates BIO	Laitue iceberg	Concombre BIO	
Plat		Burger de veau au jus	Lasagne de bœuf	Chicken wings	
Garniture		Pommes de terre rissolées Carottes braisées BIO	Lasagne de saumon	Riz créole Haricots verts	
Produit laitier		Edam	Coulommiers	Yaourt nature sucré	
Dessert		Fruit de saison	Liégeois vanille	Fruit de saison	
Innovation culinaire	Cuisiné par le chef Elior	Plat végétarien	Produit local	Haute valeur environnementale	Viande racée
Produit bio et local	Produit bio	Poisson MSC	Label Rouge	Bleu Blanc Cœur	AOP



Menus 5 composantes - Dîners internats

Semaine : du 22 au 25 avril 2024



















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade verte BIO	Mais vinaigrette	Pomelo et sucre	Carottes râpées BIO vinaigrette	
Plat	Cordon bleu	Pizza au fromage et salade verte BIO	Omelette nature BIO	Nuggets de poisson	
Garniture	Carottes BIO au cumin Haricots blancs façon moquette		Riz créole	Pommes de terre rissolées	
Produit laitier	Fromage frais BIO aromatisé	Yaourt entier BIO vanille	Tomme noire	Petit moulé nature	
Dessert	Fruit de saison	Coupelle compote de pomme abricot	Flan nappé caramel	Beignet aux pommes	
Innovation culinaire	Cuisiné par le chef Elior	Plat végétarien	Produit local	Haute valeur environnementale	Viande racée
Produit bio et local	Produit bio	Poisson MSC	Label Rouge	Bleu Blanc Cœur	AOP



Menus 5 composantes - Dîners internats

Semaine : du 29 avril au 2 mai 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Concombre vinaigrette	Tomate vinaigrette		Salade verte	
Plat	Semoule base hindou 	Chili con carné RAV et riz 		Colin gratiné au fromage 	
Garniture				Spirales BIO 	
Produit laitier	Gouda	Camembert		Fromage frais aux fruits	
Dessert	Coupelle compote de pommes	Liégeois vanille		Coupelle compote de pommes	
 Innovation culinaire	 Cuisiné par le chef Elior	 Plat végétarien	 Produit local	 Haute valeur environnementale	 Viande racée
 Produit bio et local	 Produit bio	 Poisson MSC	 Label Rouge	 Bleu Blanc Cœur	 AOP