



Menus 5 composantes - Dîners internats

Semaine : du 4 au 8 septembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Haricots verts vinaigrette	Tomate	Crêpe au fromage	Salade verte	
Plat	Sauté de bœuf sauce hongroise	Saucisse pure volaille	Colin mariné thym citron	Cordon bleu	
Garniture	Petits pois à la lyonnaise	Purée de pommes de terre	Piperade	Coquillettes semi complètes BIO	
Produit laitier	Saint Nectaire AOP	Camembert	Yaourt entier BIO vanille	Saint-Paulin	
Dessert	Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	
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 15 septembre 2023






	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Concombre	Salade verte BIO	Taboulé	Crêpe au fromage	
Plat	Escalope de poulet LR au jus	Nuggets de volaille	Filet de limande meunière	Burger de veau	
Garniture	Lentilles BIO locales	Macaronis BIO	Riz pilaf BIO	Ratatouille	
Produit laitier	Fromage blanc party :	Fraidou	Cantal AOC	Yaourt aromatisé	
Dessert	-Fromage blanc nature seau -Topping chocolat -Brisure speculoos	Purée pomme romarin	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 18 au 22 septembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Crêpe aux champignons	Laitue iceberg	Haricots verts vinaigrette	Oeuf dur BIO mayonnaise 	
Plat	Escalope de poulet LR sauce normande 	Omelette nature BIO 	Pizza au fromage	Colin gratiné au fromage 	
Garniture	Piperade Riz BIO	Pommes de terre lamelles vapeurs	Salade verte	Boulgour BIO 	
Produit laitier	Fromage blanc aromatisé	Yaourt nature BIO et sucre 	Petit moulé nature	Camembert	
Dessert	Fruit de saison 	Beignet aux pommes	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 29 septembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	Salade verte	Mâche et betterave	Taboulé	Radis râpés	
Plat	Calamars à la romaine	Escalope de dinde LR à la crème	Sauté de veau FR sauce hongroise	Rôti de dinde LR aux olives	
Garniture	Ratatouille Riz pilaf	Blé bio	Farfalles BIO	Haricots blancs au jus	
Produit laitier	Crêpe party	Emmental	Yaourt nature BIO et sucre	Tomme blanche	
Dessert		Liégeois chocolat	Fruit de saison	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



Menus 5 composantes - Dîners internats

Semaine : du 2 au 6 octobre 2023


















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves BIO vinaigrette	Crêpe au fromage	Macédoine mayonnaise	Salade verte BIO	
Plat	Chicken wings LR	Cordon bleu	Colin mariné thym citron	Steak haché RAV	
Garniture	Boullgour BIO aux petits légumes	Pommes de terre rissolées	Papillons BIO	Riz créole BIO	
Produit laitier	Mimolette	Yaourt aromatisé	Brie	Fromage fondu Président	
Dessert	Flan nappé caramel	Fruit de saison	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 9 au 13 octobre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette	Radis et beurre	Crêpe au fromage	Taboulé	
Plat	Colin meunière 	Burger de veau au curry	Omelette nature BIO 	Cordon bleu	
Garniture	Epinards béchamel Pommes de terre rissolées	Blé BIO  ratatouille	Julienne de légumes	Petits pois au jus	
Produit laitier	Camembert	Yaourt nature et sucre	Fromage fondu Président	Fromages frais aromatisés	
Dessert	Liégeois chocolat	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 16 au 20 octobre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade verte	Chou rouge vinaigrette	Œufs durs BIO mayonnaise	Radis râpés	
Plat	Pavé de merlu sauce citron	Sauté de boeuf RAV sauce normande	Burger de bœuf au jus	Nuggets de volaille	
Garniture	Ratatouille Semoule	Haricots verts Riz créole BIO	Pomme de terre rissolées	Macaronis BIO 1/2 complètes	
Produit laitier	Yaourt nature et sucre	Tomme blanche	Fromage frais aromatisé	Fraidou	
Dessert	Poire au sirop	Beignet framboise	Fruit de saison	Gélifié 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