



Menus 5 composantes - Dîners internats

Semaine : du 06 au 10 janvier 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade pommes de terre échalote	Samoussa aux légumes	Céleri râpé mayonnaise	Crêpe au fromage	
Plat	Omelette nature BIO	Chicken wings	Pavé de merlu huile parfumée curry	Steak haché	
Garniture	Ratatouille	Pommes de terre rissolées	Gnochetti sardi BIO	Haricots beurre à la tomate	
Produit laitier	Fromage frais BIO aux fruits	Yaourt aromatisé	Saint nectaire AOP	Petit moulé nature	
Dessert	Coupelle compote pommes BIO	Fruit de saison BIO	Crème dessert caramel	Fruit de saison BIO	
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 13 au 17 janvier 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Mélange de crudités BIO	Œufs dur BIO mayonnaise BIO	Carottes râpées BIO	Chou rouge BIO râpé	
Plat	Calamars à la romaine	Emincé de dinde à la crème	Filet de limande meunière	Sauté de dinde basquaise	
Garniture	Haricots verts à l'ail	Semoule BIO et jus de légumes	Pomme de terre rissolées	Carottes BIO braisées Coquillettes BIO	
Produit laitier	Crêpe party - crêpe nature - pomme	Fromage frais BIO aux fruits	Edam	Camembert	
Dessert	- topping chocolat	Fruit de saison BIO	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison BIO	
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 20 au 24 janvier 2024





















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou fleur vinaigrette	Taboulé	Pomelo BIO et sucre	Chou blanc BIO	
Plat	Nuggets de volaille	Omelette nature BIO	Steak de colin sauce citron	Rôti de bœuf RAV sauce basilic	
Garniture	Spirales BIO	Epinards hachés à la crème	Pommes de terre rissolées	Riz créole	
Produit laitier	Yaourt nature BIO et sucre	Gouda	Fromage frais BIO aux fruits	Fraidou	
Dessert	Fruit de saison	Beignet aux pommes	Coupelle de compote pommes abricots BIO	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 27 au 31 janvier 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Radis râpé et maïs	Mélange de crudités BIO 	Crêpe au fromage	Salade nouvel an chinois	
Plat	Cordon bleu	Steak de colin sauce bourride 	Rôti de bœuf 	Nems au poulet	
Garniture	Carottes BIO cumin 	Pomme de terre rissolées	Chou fleu béchamel cheddar	Riz aux petits légumes	
Produit laitier	Yaourt entier à la vanille BIO 	Saint Nectaire AOP 	Fromage blanc aromatisé	St Paulin	
Dessert	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Coupelle de compote de pommes ananas	
 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 03 au 07 février 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou blanc BIO	Pomelo BIO et sucre	Salade verte BIO	Carottes râpées BIO	
Plat	Chicken wings	Nuggets de volaille	Sauté de veau sauce navarin	Colin gratiné au fromage	
Garniture	Mélange de légumes haricots plats	Riz pilaf	Petits pois BIO à la lyonnaise	Pomme de terre rissolées	
Produit laitier	Yaourt nature et sucre	Camembert	Yaourt aromatisé	Fromage blanc party -Fromage blanc seau	
Dessert	Beignet au chocolat	Coup de compote pommes BIO	Fruit de saison	-Topping chocolat -Brisure d'oréo	





















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 10 au 14 février 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de boulghour à l'orientale 	Endives emincées	Betteraves BIO 	Carottes râpées BIO 	
Plat	Omelette BIO 	Pavé de merlu huile parfumée gingembre 	Nuggets de volaille + ketchup	Pizza au fromage	
Garniture	Carottes braisées BIO 	Pomme de terre rissolées	Penne	Salade verte BIO 	
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Saint Nectaire AOP 	Fromage blanc aromatisé	Fraidou	
Dessert	Fruit de saison	Coupelle de compote de pommes	Fruit de saison	Mousse chocolat au lait	
 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