


















## Menus 5 composantes - Dîners internats

Semaine : du 6 au 9 mai 2024



















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Entrée	Radis et beurre	Concombre	FERIE	FERIE		
Plat	Cordon bleu	Ravioli de bœuf RAV 				
Garniture	Haricot vert 					
Produit laitier	Edam	Fromage frais nature sucré				
Dessert	Beignet chocolat	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 13 au 16 mai 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Crêpe au fromage	Salade verte 	Haricots verts echalote	Macédoine mayonnaise	
Plat	Colin fines herbes provences 	Brandade de morue	Emincé de dinde LR au jus 	Chicken wings 	
Garniture	Beignet de chou fleur		Riz pilaf	Pommes campagnardes	
Produit laitier	Tomme blanche	Yaourt aromatisé	Fraidou	Camembert	
Dessert	Fruit de saison	Coupelle compote de pomme banane	Mousse chocolat au lait	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 20 au 23 mai 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Entrée	FERIE	Concombre	Samousa de légumes	Tomates		
Plat		Blé à la mexicaine BIO	Sauté de dinde LR à cuire au jus	Pizza au fromage		
Garniture			Gnocchetti sardi BIO	Salade verte BIO		
Produit laitier			Yaourt aromatisé	Fromage frais nature sucré	Emmental	
Dessert			Coupelle compote pomme cassis	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 27 au 30 mai 2024







	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pdt cubes à la parisienne	Tomate BIO	Radis et beurre	Œuf dur BIO et mayonnaise	
Plat	Poulet rôti LR	Haricots rouges sauce chili et riz	Haché de veau FR sauce hongroise	Colin gratiné fromage	
Garniture	Piperade		Brocolis braisés	Curvi rigatti BIO L	
Produit laitier	Gouda	Yaourt nature BIO sucré	Fromage frais aromatisé	Fraidou	
Dessert	Fruit de saison	Coupelle compote de pomme	Flan pâtissier	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 3 au 6 juin 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Concombre vinaigrette	Crêpe aux champignons	Melon charentais	Salade de haricots verts	
Plat	Sauté de bœuf RAV à cuire sauce orientale 	Escalope de porc BBC lyonnaise	Sauté de veau FR sauce bobotie	Lasagne de saumon	
Garniture	Pomme campagnarde	Julienne de legumes 	Blé BIO pilaf 	Salade verte BIO 	
Produit laitier	Petit moulé nature	Edam	Yaourt nature sucré	Fromage fondu Président	
Dessert	Fruit de saison	Liegeois café	Coupelle de purée pomme cassis	Muffin vanille pepite de 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 10 au 13 juin 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Pomelo et sucre	Taboulé	Maïs vinaigrette	Pastèque	
Plat	Cordon bleu	Omelette nature BIO	Pizza au fromage et salade verte BIO	Colin mariné thym citron	
Garniture	Ratatouille LCF	Mélange de légumes haricots plats		Macaronis 1/2 complètes BIO et sauce tomate	
Produit laitier	Fromage frais BIO aromatisé	Tomme noire	Yaourt entier BIO vanille	Petit moulé nature	
Dessert	Beignet pomme	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au 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



## Menus 5 composantes - Dîners internats

Semaine : du 17 au 20 juin 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade verte BIO	Maïs vinaigrette	Salade de PDT cube à la parisienne	Tomate BIO vinaigrette	
Plat	Colin gratiné au fromage	Sauté de bœuf RAV basilic	Saucisse pur volaille FR	Filet de hoki sauce citron	
Garniture	Riz créole	Pomme campagnarde	Chou romanesco persillées	Coquillettes BIO	
Produit laitier	Fromage frais BIO aux fruits	Yaourt nature sucré	Cantal AOP	Gouda	
Dessert	Liégeois vanille	Fruit de saison BIO	Flan nappé caramel	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 24 au 27 juin 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Concombre	Œuf dur BIO mayonnaise	Betterave BIO	Salade de pâtes à la catalane	
Plat	Tarte au fromage et salade verte BIO	Nuggets de poissons	Rôti de dinde LR marengo	Pané mozzarella	
Garniture		Pomme de terre rissolées	Blé BIO et sauce tomate	Mélange de légumes danois	
Produit laitier	Fromage frais BIO aromatisé	Yaourt entier BIO vanille	Tomme noire	Mimolette	
Dessert	Beignet framboise	Fruit de saison	Fruit de saison	Coupelle compote pomme 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 1 au 4 juillet 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de haricots verts	Crêpe au fromage	Chou rouge râpé	Cœur de frisée	
Plat	Penne sauce fromagère	Sauté de bœuf RAVau jus 	Colin napolitaine	Nuggets de volaille	
Garniture		Piperade	Riz pilaf	Pomme campagnarde	
Produit laitier	Fromage frais aux fruits	Cantal AOP 	Yaourt entier BIO vanille 	Gouda	
Dessert	Fruit de saison 	Crème dessert vanille	Coupelle compote de pommes	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