



## Menus 5 composantes - Dîners internats

Semaine : du 02 au 06 septembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Œuf dur BIO mayonnaise	Radis et beurre	Crêpe au fromage	Carottes râpées BIO	
Plat	Cordon bleu	Sauté de bœuf RAV sauce normande	Chicken wings LR	Pizza aux fromages	
Garniture	Pommes de terre rissolées	Coquillettes 1/2 complètes BIO	Ratatouille	Salade verte BIO	
Produit laitier	Fromage frais BIO aux fruits	Saint nectaire AOP	Yaourt aromatisé	Petit moulé nature	
Dessert	Fruit de saison BIO	Coupelette compote pomme banane BIO	Fruit de saison BIO	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 09 au 13 septembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Concombre	Salade de blé à l'oriental 	Céleri rémoulade	Crêpe aux champignons	
Plat	Filet de hoki condiments 	Nuggets de volaille	Escalope de porc LR 	Steak haché RAV 	
Garniture	Pommes de terre campagnardes	Carottes vichy 	Piperade	Haricots verts	
Produit laitier	Edam	Yaourt nature et sucre	Fromage frais BIO aux fruits 	Fromage blanc party -Fromage blanc seau -Topping chocolat -Brisure d'oréo	
Dessert	Coupelle compote pomme	Fruit de saison	Beignet framboise		
 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 septembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade verte BIO	Melon jaune	Houmous de pois chiche	Maïs vinaigrette	
Plat	Sauté de bœuf RAV normande	Emincé de dinde LR sauce dijonnaise	Chicken wings LR	Calamars à la romaine	
Garniture	Blé BIO	Pommes rissolées	Petits pois	Légumes façon aioli (pommes de terre, chou fleur, carottes, haricots verts)	
Produit laitier	Gouda	Fraidou	Buchette mi-chèvre	Yaourt nature BIO et sucre	
Dessert	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Pêche au sirop	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 23 au 27 septembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé	Chou blanc vinaigrette	Betteraves	Radis râpé	
Plat	Sauté de veau au jus	Sauté de poulet LR basquaise 	Colin sauce méridionale 	Cordon bleu	
Garniture	Petits pois	Lentilles BIO 	Pommes rissolées	Ratatouille et Papillons BIO 	
Produit laitier	Mimolette	Fromage blanc aromatisé	Yaourt entier à la vanille BIO 	St Paulin	
Dessert	Fruit de saison	Beignet au chocolat	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 30 septembre au 4 octobre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage esterel	Céleri à la rémoulade	Concombre vinaigrette	Salade verte BIO	
Plat	Saucisse de volaille	Colombo poisson et riz	Rôti de veau navarin	Escalope de dinde LR sauce estragon	
Garniture	Pommes campagnardes		Chou-fleur ciboulette	Macaronis 1/2 complètes BIO	
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Camembert	Crêpe party	Emmental	
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert vanille		Coupelle de compote pomme cassis	

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 07 au 11 octobre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de riz à la parisienne 	Mâche betterave	Tarte chèvre tomate basilic	Taboulé	
Plat	Filet de merlu sauce crème 	Emincé de poulet LR oriental 	Pané de blé 	Limande meunière 	
Garniture	Carottes BIO braisées 	Beignets de chou fleur	Julienne de légumes	Haricots beurre	
Produit laitier	Saint Nectaire AOP 	Yaourt aromatisé	Bleu	Mimolette	
Dessert	Fruit de saison	Coupelle de compote pomme banane	Mousse au 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 14 au 18 octobre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade verte BIO	Haricots verts vinaigrette	Rillettes de sardine M	Crêpe au fromage	
Plat	Colin mariné thym citron	Chicken wings LR	Steak haché RAV	Bouchées de soja tomate basilic	
Garniture	Tortis BIO	Purée de pommes de terre	Riz safrané	Ratatouille	
Produit laitier	Brie	Yaourt nature BIO et sucre	Cantal AOP	Fromage frais nature sucré	
Dessert	Liégeois vanille	Fruit	Coupelle compote de pommes BIO	Fruit	
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