

# MENU DU 04 AU 08 MAI 2026

SERVICE INTENDANCE

	Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08
PETIT- DÉJEUNER		CAFÉ AU LAIT - CHOCOLAT PAIN - BEURRE - CONFITURE JUS D'ORANGE OU POMME / FRUITS CÉRÉALES	CAFÉ AU LAIT - CHOCOLAT PAIN - BEURRE - CONFITURE JUS D'ORANGE OU POMME / FRUITS CÉRÉALES	CAFÉ AU LAIT - CHOCOLAT PAIN - BEURRE - CONFITURE JUS D'ORANGE OU POMME / FRUITS CÉRÉALES	CAFÉ AU LAIT - CHOCOLAT PAIN-BEURRE-CONFITURE JUS D'ORANGE OU POMME / FRUITS CÉRÉALES
DÉJEUNER	<p>BUFFET D'ENTRÉES FROIDES</p> <p>SAUTÉ DE DINDE AU CURRY DOS DE LIEU SAUCE CREVETTE BOULE VÉGÉTALE PÂTES FLAN DE LÉGUMES POÊLÉE DE LÉGUMES</p>	<p>BUFFET D'ENTRÉES FROIDES</p> <p>MIJOTÉ DE PORC NOIR DE BIGORRE DOS DE COLIN SAUCE DIJONNAISE GALETTE VÉGÉTALE RIZ PILAF CHOU FLEUR PETITS POIS</p>	<p>BUFFET D'ENTRÉES FROIDES</p> <p>VIANDE OU POISSON FÉCULENTS LÉGUMES DIVERS</p>	<p>BUFFET D'ENTRÉES FROIDES</p> <p>STEAK HACHÉ SAUCE POIVRE CŒUR DE MERLU SAUCE TOMATE BASILIC STEAK VÉGÉTAL FRITES HARICOTS VERT À L'ÉCHALOTE TOMATES GRILLÉES</p>	<p>F E R I E</p>
	Fromage ou Yaourt Fruit	Pâtisserie ou Fromage blanc Fruit	Fromage ou Yaourt Fruit	Fromage ou Yaourt Fruit	
	GÔÛTER POUR LES INTERNES	GÔÛTER POUR LES INTERNES	GÔÛTER POUR LES INTERNES	GÔÛTER POUR LES INTERNES	
DÎNER	<p>SALADE BAR</p> <p>BOULE D'AGNEAU SEMOULE LÉGUMES COUSCOUS</p>	<p>SALADE BAR</p> <p>RÔTI DE BŒUF PURÉE POÊLÉE DE LÉGUMES</p>	<p>SALADE BAR</p> <p>LASAGNE MAISON SAUMON ÉPINARD</p>	<p>F E R I E</p>	
	Fromage ou Yaourt Fruit	Fromage ou Yaourt Fruit	Fromage ou Yaourt Fruit		



Menu établi selon un plan alimentaire, pour des raisons d'approvisionnement, le menu peut être modifié.

L'intendante

M.L. SABERT

Le Chef de Cuisine

C. LEFEBVRE



La Proviseur

Anne-AUCLAIR