

MENU DU 18 AU 22 MAI 2026

SERVICE INTENDANCE

	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
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
DÉJEUNER	BUFFET D'ENTRÉES FROIDES SAUTÉ DE PORC NOIR DE BIGORRE AU CARAMEL DOS DE LIEU SAUCE AIGRE DOUCE TOMATE VÉGÉTALE RIZ TOMATE PROVENÇALE TAJINE DE LÉGUMES	BUFFET D'ENTRÉES FROIDES ÉMINCÉ DE POULET FAÇON BASQUAISE DOS DE COLIN SAUCE TOMATE BOULETTES VÉGÉTALES SEMOULE CAROTTE BRAISÉE COURGETTES GRILLÉES	BUFFET D'ENTRÉES FROIDES VIANDE OU POISSON FÉCULENTS LÉGUMES DIVERS	BUFFET D'ENTRÉES FROIDES MIJOTÉ DE BŒUF PRINTANIER CŒUR DE MERLU PICCATA AU BEURRE BLANC GALETTE VÉGÉTALE FRITES HARICOTS VERTS PERSILLÉS NAVET CARAMÉLISÉ VINAIGRE DE BALSAMIQUE	BUFFET D'ENTRÉES FROIDES PÂTES CARBONARA DOS DE CABILLAUD AUX PETITS LÉGUMES FALAFEL PÂTES POÊLÉE DE CHAMPIGNONS
	Fromage ou Yaourt Fruit	Pâtisserie ou Fromage blanc Fruit	Fromage ou Yaourt Fruit	Fromage ou Yaourt Fruit	Fromage ou Yaourt Fruit
	GÔTER POUR LES INTERNES	GÔTER POUR LES INTERNES	GÔTER POUR LES INTERNES	GÔTER POUR LES INTERNES	GÔTER POUR LES INTERNES
DÎNER	SALADE BAR PÂTES BOLOGNAISES POÊLÉE DE LÉGUMES	SALADE BAR SAUTÉ DE VEAU FAÇON MILANAISE PURÉE DE PATATE DOUCE	SALADE BAR CROQUE MONSIEUR SALADE VERTE	SALADE BAR RÔTI DE PORC BRAISÉ FAÇON NORMANDE BOULGOUR BIO	
	Fromage ou Yaourt Fruit	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.
Le Chef de Cuisine

L'Intendant
M.L. SALABERT

C. LEFEBVRE



La Provisseur

Anne AUCLAIR