



Menu Dîner des internes

Lundi 22/04/2024	Mardi 23/04/2024	Mercredi 24/04/2024	Jeudi 25/04/2024	Vendredi 26/04/2024
E N T R É E S				
Endives au bleu	Saucisson à l'ail	Haricots rouges en salade façon Texane	Macédoine mayonnaise	Pommes de terre à la ciboulette
Salade iceberg, lentilles, fromage de brebis vinaigrette au miel	Tartine au thon et à la ciboulette	Soupe froide de pommes fruits tomates et fruits rouges	Oeuf dur sauce cocktail	Salade Coleslaw
P L A T S				
Beignets de calamars sauce armoricaine	Raviolis au saumon	Cheeseburger	Rôti de boeuf 🍷 au jus	Colin d'Alaska 🐟 sauce cresson
Cordon bleu de vollaille	Raviolis gratinés		Tortilla campesina	Saucisse de Toulouse
G A R N I T U R E S				
Duo carotte, ail et curcuma		Pommes de terre quartiers avec peau	Chou-fleur gratiné	Ratatouille
Lentilles blondes		Salade verte	Haricots rouges	Semoule
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Camembert	Fromage frais Rondelé nature	Gouda	Fromage fondu carré	Fromage frais demi sel
Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré
D E S S E R T S				
Cookie chocolat	Corbeille de fruits printemps	Corbeille de fruits printemps	Corbeille de fruits printemps	Corbeille de fruits printemps
Corbeille de fruits printemps	Fromage blanc façon stracciatella	Pomme au four	Eclair parfum chocolat 🍫	Crème caramel
Purée de pommes et poires	Liégeois saveur vanille sur lit de caramel	Semoule au lait	Fromage blanc fruit croquant	

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

