



## Menu Dîner des internes

**Lundi**  
29/04/2024

**Mardi**  
30/04/2024

**Mercredi**  
01/05/2024

**Jeudi**  
02/05/2024

**Vendredi**  
03/05/2024

### ENTRÉES

Chou chinois  
Mousse de canard et toast

Petit pois sauce chèvre  
Salade de crevettes citronnées

Pâté de campagne  
Soupe froide de pommes fruits  
tomates et fruits rouges

Dips radis houmous betterave  
Tartine mousse de patate  
douce au chèvre et cacahuete

### PLATS

Colin d'Alaska 🐟 sauce tartare

Sauce aux 3 fromages

Fajitas aux lentilles vertes et  
tomates façon bolognaise  
bolognaise

Croque monsieur jambon de  
dinde, fromage fondu Vache qui  
rit

Steak haché de boeuf 🍖 sauce  
bordelaise

SAUCE CARBONARA

Fajitas au jambon, emmental et  
mozzarella

Samoussas de légumes et  
sauce fromage blanc aux fines  
herbes

### GARNITURES

Blé tendre  
Petits pois à l'étuvé

Epinards en branche béchamel  
Penne 🍝 semi complètes

Salade verte

Fondue de poireaux  
Riz 🍚 créole

### PRODUITS LAITIERS

Fromage frais demi sel  
Yaourt nature sucré

Fromage frais fraidou  
Yaourt nature sucré

Fromage frais Saint bricet  
Yaourt nature sucré

Camembert  
Yaourt nature sucré

### DESSERTS

Barre bretonne  
Corbeille de fruits printemps  
Fromage blanc aux fruits

Beignet au chocolat et noisettes  
Corbeille de fruits printemps  
Smoothie à la pomme et fraises

Corbeille de fruits printemps  
Dessert lacté gélifié au chocolat  
Smoothie pomme cannelle

Corbeille de fruits printemps  
Duo d'entremet chocolat  
pistache

*Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.*

