



Menu Dîner des internes

Lundi 16/09/2024	Mardi 17/09/2024	Mercredi 18/09/2024	Jeudi 19/09/2024	Vendredi 20/09/2024
E N T R É E S				
Mortadelle Salade de tomates	Concombre Lentille, fromage de brebis et vinaigrette	Rillettes de thon olive tomate Salade Iceberg	Carottes râpées Pastèque 🇩🇯	Concombre Petit pois sauce chèvre
P L A T S				
Crispidor à l'emmental Merlu 🇧🇪 et crumble chorizo	Crepes jambon emmental Poisson du marché	Tomate farcie sauce tomate	Pizza aux trois fromages (emmental, chèvre et bleu) Pizza reine	Dés colin d'Alaska 🇧🇪 sauce crème à la tomate
G A R N I T U R E S				
Courgettes braisées Riz 🇩🇯 créole	Haricots verts persillés Torsades		Salade verte	Haricots beurre à l'ail Purée à la patate douce
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Emmental Yaourt nature sucré	Mimolette stick Yaourt nature sucré	Fromage frais Tartare nature Yaourt nature sucré	Fromage frais St morêt Yaourt nature sucré	Fromage frais Chanteneige Yaourt nature sucré
D E S S E R T S				
Corbeille de fruits automne Dessert lacté gélifié saveur vanille Eclair parfum chocolat 🇧🇪	Corbeille de fruits automne Crème dessert caramel Tiramisu classique	Corbeille de fruits automne Fromage blanc et brisures d'Oréo Smoothie framboise basilic	Corbeille de fruits automne Gaufre au chocolat Purée de pommes et ananas	Beignet à la framboise 🇧🇪 Corbeille de fruits automne

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

