



Menu Dîner des internes

Lundi
16/06/2025

Mardi
17/06/2025

Mercredi
18/06/2025

Jeudi
19/06/2025

Vendredi
20/06/2025

ENTRÉES

Chou chinois	Oeuf dur à la mayonnaise	Concombre	Pastèque	Dips radis houmous betterave
Mousse de canard et toast	Petit pois sauce chèvre	Tartinade de haricots blancs	Pâté de campagne	Tartine mousse de patate douce au chèvre et cacahuete

PLATS

Colin d'Alaska sauce tartare	Sauce aux 3 fromages	Boulettes au mouton et boeuf façon Catalane	Fajitas à l'émincé de dinde et mozzarella	Croque monsieur jambon de dinde, fromage fondu Vache qui rit
Steak haché de boeuf sauce barbecue	SAUCE CARBONARA		Fajitas de pomme de terre, carotte, cheddar, oignon	Samoussas de légumes et sauce fromage blanc aux fines herbes

GARNITURES

Blé tendre	Epinards en branche béchamel	Légumes tajine	Salade verte	Fondue de poireaux
Petits pois à l'étuvé	Penne semi complet	Semoule		Riz créole

PRODUITS LAITIERS

Fromage frais demi sel	Fromage frais fraidou	Mimolette stick	Fromage frais Saint bricet	Camembert
Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré

DESSERTS

Corbeille de fruits été	Beignet au chocolat et noisettes	Corbeille de fruits été	Corbeille de fruits été	Corbeille de fruits été
Crêpe au chocolat	Corbeille de fruits été	Crème dessert caramel	Dessert lacté gélifié au chocolat	Donuts sucré
Fromage blanc aux fruits	Smoothie à la pomme et fraises	Riz au lait	Smoothie ananas et fruits de la passion	Mousse à la crème de marron

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

