



# LEAP DE NERMONT - CHATEAUDUN

Menus semaine du 27 avril au 1 mai 2026



Cuisiniers  
du Centre-Val de Loire

Scamemb+



	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 1
--	----------	----------	-------------	----------	------------

## DEJEUNER

	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 1
<b>Entrées</b>	Radis et beurre Salade de haricots rouges aux oignons Friand au fromage	<b>Repas vert et bas carbone</b> Concombre Bio vinaigrette au persil Macédoine Saucisson à l'ail	Carottes râpées vinaigrette Concombre à la bulgare Salade de lentilles à l'échalote	Tomates vinaigrette Betteraves vinaigrette Oeuf mayonnaise	
<b>Plats</b>	Saucisse de Toulouse sauce au thym Filet de merlu à la ciboulette	Omelette crème de chorizo Colin en croûte de persil	Rôti de porc sauce barbecue Steak haché au veau sauce brune	Pilon de poulet mariné Gratin de poisson (colin, crevettes et moules)	
<b>Garnitures</b>	Semoule Carottes façon vichy	Pâtes au beurre Purée de brocolis	Frites Fondue d'épinards	Courgettes braisées Riz	
<b>Produit laitier</b>	Mimolette Assortiment de fromages / laitages	Tomme noire Assortiment de fromages / laitages	Camembert Assortiment de fromages / laitages	Maroilles Assortiment de fromages / laitages	
<b>Desserts</b>	Pastèque Yaourt local Pomme au four	Compote pomme HVE rhubarbe du chef Fruit de saison Tiramisu menthe chocolat	Fromage blanc à la confiture Fruit de saison Ile flottante	Rose des sables Crème vanille Fruit de saison	

Repas conseil de la diététicienne

## DINER DES INTERNES

	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 1
<b>Entrées</b>	Salade de haricots verts vinaigrette Salade d'endives au Bleu	Chou-fleur sauce cocktail Surimi mayonnaise	Rillettes de poisson MSC Salade de blé au maïs		
<b>Plat</b>	Lasagnes à la bolognaise	Sauté de poulet crème champignons	Merguez		
<b>Garniture</b>	Salade verte	Riz et haricots verts	Semoule / Légumes couscous		
<b>Pdt laitier</b>	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages		
<b>Desserts</b>	Mousse au chocolat Fruit de saison	Salade de fruits frais Flan nappé caramel	Gâteau au yaourt à la rhubarbe Fruit de saison		

Infos menus

Du pain du boulanger frais du jour  
**100% du lait et des pommes (en saison) sont d'origine régionale**  
Du fromage découpé par nos équipes  
Des gâteaux réalisés par nos équipes

Produit local



AOP = Appellation d'Origine Protégée  
BBC = Bleu Blanc Cœur

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit Bio

IGP = Indication Géographique Protégée  
HVE = Haute Valeur Environnementale

Recettes élaborées sur place par nos équipes

Produit labellisé

MSC = label de pêche responsable  
MEA = mieux être animal

Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



# LEAP DE NERMONT - CHATEAUDUN

Menus semaine du 4 au 8 mai 2026

lundi 4

mardi 5

mercredi 6

jeudi 7

vendredi 8

## DEJEUNER

	lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
Entrées	Courgettes râpées vinaigrette Salade de brocolis, maïs, thon vinaigrette Oeuf mayonnaise	Salade verte aux croûtons Pâté de campagne et cornichon Carottes râpées vinaigrette	Salade de pâtes aux olives Tomates vinaigrette Betteraves vinaigrette	Bâtonnets de concombre, sauce au fromage blanc Céleri vinaigrette Macédoine mayonnaise	
Plats	Carbonara de saumon MSC Carbonara de lardons	Aile de raie à l'espagnole (tomate, safran) Émincé de volaille au curry	Sauté de porc au lait de coco Filet de hoki sauce au citron	Hachis parmentier du chef Poisson MSC pané	
Garnitures	Tortis Étuvée de poireau	Haricots verts Riz pilaf	Semoule Chou-fleur rôti	Salade verte Purée de pommes de terre	
Produit laitier	Emmental Assortiment de fromages / laitages	Saint Nectaire Assortiment de fromages / laitages	Bûche mi-chèvre Assortiment de fromages / laitages	Yaourt nature Assortiment de fromages / laitages	
Desserts	Yaourt aux fruits Fruit de saison Eclair chocolat	Fruit de saison Liégeois vanille Compote de pommes du chef	Fruit de saison Flan pâtissier sans pâte Abricots au sirop	Crème caramel du chef Fruit de saison Salade de fruits du chef	
	Repas conseil de la diététicienne				

## DINER DES INTERNES

		REPAS AFRIQUE	Infos menus
Entrées	Salade de perles océane Betteraves rouges vinaigrette	Radis roses et beurre Salade de lentilles vinaigrette	<p>Du pain du boulanger frais du jour</p> <p>100% du lait et des pommes (en saison) sont d'origine régionale</p> <p>Du fromage découpé par nos équipes</p> <p>Des gâteaux réalisés par nos équipes</p>
Plat	Galette complète (jambon, oeuf, fromage)	Pizza reine (grande portion)	
Garniture	Salade verte vinaigrette	Salade verte vinaigrette	
Pdt laitier	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	
Desserts	Fruit de saison Crème dessert praliné	Panna cotta au coulis de fruits rouges Fruit de saison	
		Salade de coeur de palmier et avocat Salade de pommes de terre, citron, cumin, olives Yassa de poulet Riz Basmati façon pilaf Fromages / Laitages Tarte banane congolaise Fruit de saison	

Produit local

AOP = Appellation d'Origine Protégée  
BBC = Bleu Blanc Cœur

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit Bio

IGP = Indication Géographique Protégée  
HVE = Haute Valeur Environnementale

Recettes élaborées sur place par nos équipes

Produit labellisé

MSC = label de pêche responsable  
MEA = mieux être animal

Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



# Cuisiniers du Centre-Val de Loire





# LEAP DE NERMONT - CHATEAUDUN

Menus semaine du 11 au 15 mai 2026

	lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
--	----------	----------	-------------	----------	-------------

## DEJEUNER

	Concombre à la crème	Tomates Mozzarella vinaigrette	Betteraves vinaigrette		
Entrées	Salade mexicaine	Coleslaw	Salade de pommes de terre à l'ancienne		
	Radis roses et beurre	Rillettes et cornichon	Tartine au chorizo		
Plats	Omelette aux oignons	Escalope de porc sauce aux herbes	Boulettes au veau sauce poivre		
	Sauté de poulet aux olives	Dos de colin à la fondue de poireaux	Filet de merlu MSC sauce crème		
Garnitures	Brocolis gratinés	Pommes boulangère	Ratatouille		
	Semoule	Carottes braisées	Coquillettes		
Produit laitier	Vache qui rit	Bûche mi-chèvre	Camembert		
	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages		
Desserts	Donut	Fruit de saison	Tarte à la rhubarbe		
	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison		
	Fromage blanc à la confiture	Crème dessert caramel	Liégeois au chocolat		
	Repas conseil de la diététicienne				

## DINER DES INTERNES

		<b>REPAS ANTILLES</b>		
Entrées	Salade fromagère Emmental	Accras de morue sauce tartare		Infos menus
	Betteraves aux pommes	Carottes façon guacamole au citron vert et coriandre et son toast		
Plat	Saucisse de Toulouse	Colombo de poulet		Du pain du boulanger frais du jour
Garniture	Pommes sautées / Carottes braisées	Riz pilaf / achard de légumes		<b>100% du lait et des pommes (en saison) sont d'origine régionale</b>
Pdt laitier	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages		Du fromage découpé par nos équipes
Desserts	Banane rôtie	<b>Rocher coco du chef</b>		Des gâteaux réalisés par nos équipes
	Fruit de saison	Fruit de saison		

Produit local

AOP = Appellation d'Origine Protégée  
BBC = Bleu Blanc Cœur

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit Bio

IGP = Indication Géographique Protégée  
HVE = Haute Valeur Environnementale

Recettes élaborées sur place par nos équipes

Produit labellisé

MSC = label de pêche responsable  
MEA = mieux être animal

Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





# LEAP DE NERMONT - CHATEAUDUN

Menus semaine du 18 au 22 mai 2026

	lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
<b>DEJEUNER</b>					
			<b>Journée des abeilles</b>		
Entrées	Saucisson à l'ail Radis noir rémoulade Betteraves à la vinaigrette	Bâtonnets de concombre sauce fromage blanc ciboulette Salade strasbourgeoise Salade verte vinaigrette au maïs	Carottes râpées vinaigrette au miel Toast chèvre et miel Champignons à la grecque	Quiche au fromage Courgettes râpées vinaigrette Tomates et Mozzarella, huile d'olive et basilic	Oeufs mimosa Haricots verts aux échalotes Salade de riz, maïs ciboulette
Plats	Escalope de dinde viennoise <b>Filet de lieu MSC et son quartier de citron</b>	Paella garnie Boulettes au boeuf	Côtes de porc sauce miel <b>Filet de hoki MSC à la provençale</b>	Sauté de boeuf à l'asiatique Marmite du pêcheur	<b>Filet de colin MSC au beurre blanc</b>
Garnitures	Courgettes sautées à l'ail Boullgour	Riz pilaf Petits pois aux oignons	Potatoes Navets glacés au miel	Haricots beurre persillés Semoule au beurre	Coquillettes Ratatouille
Produit laitier	Tomme noire Assortiment de fromages / laitages	Emmental Assortiment de fromages / laitages	Coulommiers Assortiment de fromages / laitages	Edam Assortiment de fromages / laitages	Yaourt nature Assortiment de fromages / laitages
Desserts	Coupe banane et sa sauce au chocolat Fruit de saison Tarte au citron	<b>Crème vanille du chef</b> Fruit de saison Mousse à la noix de coco	Fraises et sucre Fromage blanc au miel Panna cotta et coulis caramel beurre salé	<b>Crumble du chef aux pommes</b> Fruit de saison Yaourt aux fruits	Fruit de saison Compote de pêches Flan nappé caramel
Repas conseil de la diététicienne					

## DINER DES INTERNES

Entrées	Friand au fromage Pastèque	Carottes cuites au cumin Concombre à la vinaigrette	Salade verte, jambon, Emmental vinaigrette Nems de volaille	<b>REPAS GREC</b> Salade grecque (tomates, poivrons, Feta, oignons, olives noires) -	Infos menus
Plat	Rôti de porc sauce miel moutarde	Nuggets de volaille	Bolognaise	Kebab et sauce blanche	Du pain du boulanger frais du jour
Garniture	Haricots verts	Purée de patates douces	Spaghettis	Frites	<b>100% du lait et des pommes (en saison) sont d'origine régionale</b>
Pdt laitier	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	Du fromage découpé par nos équipes
Desserts	Fruit de saison Liégeois vanille	Cake au citron Fruit de saison	Yaourt aux fruits Fruit de saison	Ile flottante sauce coco Fruit de saison	Des gâteaux réalisés par nos équipes

Produit local

AOP = Appellation d'Origine Protégée  
BBC = Bleu Blanc Cœur

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit Bio

IGP = Indication Géographique Protégée  
HVE = Haute Valeur Environnementale

Recettes élaborées sur place par nos équipes

Produit labellisé

MSC = label de pêche responsable  
MEA = mieux être animal

Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



**Cuisiniers**  
du Centre-Val de Loire





# LEAP DE NERMONT - CHATEAUDUN

Menus semaine du 25 au 29 mai 2026

lundi 25

mardi 26

mercredi 27

jeudi 28

vendredi 29



## DEJEUNER

	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
Entrées		Taboulé	Concombre vinaigrette	Melon	Rosette et cornichons
Plats		Tomates vinaigrette à la ciboulette	Rillettes de sardines sur toast	Salade verte au maïs	Pastèque
		Macédoine de légumes au fromage blanc et curry	Salade de riz aux poivrons	Oeuf dur mayonnaise	Salade de pommes de terre aux herbes
Garnitures		Jambon braisé	Burger de boeuf	Mix grill poulet saucisse	Filet de hoki MSC sauce provençale
		Poisson MSC meunière	Calamars à la romaine sauce tartare	Papillote de poisson	Escalope de dinde jus lié au thym et citron
Produit laitier		Haricots verts à l'étuvé	Frites	Courgettes aux oignons	Tomate à la provençale
		Lentilles	Salade verte	Pommes de terre des champs	Riz pilaf
Desserts		Tomme blanche	Bûche mi-chèvre	Camembert	Yaourt sucré
		Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages
Desserts		Fruit de saison	Glace	Compote de pêches	Salade de fruits
		Crème aux oeufs du chef	Salade de fruits	Coupe de fraises	Fruit de saison
		Chou chantilly	Yaourt aromatisé	Cookie du chef	Crème dessert praliné

Repas conseil de la diététicienne

## DINER DES INTERNES

	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
Entrées		Melon	Salade de perles	Salade coleslaw	Infos menus
Plat		Mousse de foie et toast	Tomates vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Du pain du boulanger frais du jour
		Sauté de poulet tomate basilic	Merguez	Croque monsieur	
Garniture		Gratin de courgettes et pommes de terre	Semoule / Légumes couscous	Potatoes	100% du lait et des pommes (en saison) sont d'origine régionale
Pdt laitier		Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	Du fromage découpé par nos équipes
Desserts		Quatre-quarts du chef	Soupe de fruits rouges	Fruit de saison	Des gâteaux réalisés par nos équipes
		Fruit de saison	Fruit de saison	Bâtonnet de glace	

Produit local



AOP = Appellation d'Origine Protégée  
BBC = Bleu Blanc Cœur

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit Bio



IGP = Indication Géographique Protégée  
HVE = Haute Valeur Environnementale

Recettes élaborées sur place par nos équipes

Produit labellisé



MSC = label de pêche responsable  
MEA = mieux être animal

Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



Cuisiniers  
du Centre-Val de Loire





# LEAP DE NERMONT - CHATEAUDUN

Menus semaine du 1 au 5 juin 2026

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
---------	---------	------------	---------	------------

## DEJEUNER

	Melon	Pizza au fromage	Salade haricots verts à l'échalote	Salade grecque	Pâté en croûte et cornichons
Entrées	Concombre ciboulette	Pastèque	Radis roses et beurre	Taboulé	Salade de riz aux asperges, vinaigrette du chef
	Salade de haricots rouges au maïs	Salade de blé	Tomates vinaigrette	Wrap au thon et crudités	Carottes râpées vinaigrette
Plats	Saumonette à l'ail	Sauté de boeuf aux poivrons	Cervelas obernois	Filet de colin MSC sauce à l'oseille	Cuisse de poulet basquaise
	Curry de poulet	Filet de hoki MSC sauce provençale	Gratin de saumon	Rôti de porc	Beignet de poisson sauce tartare
Garnitures	Courgettes poêlées	Haricots beurre à l'ail	Poêlée de légumes et pomme de terre	Petits pois aux oignons	Semoule
	Coquillettes	Riz pilaf	Salade verte	Ecrasé de pommes de terre	Piperade du chef
Produit laitier	Yaourt nature	Mimolette	Tomme blanche	Camembert	Emmental
	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages
Desserts	Glace	Salade de fraises	Fruit de saison	Brownie au chocolat	Fruit de saison
	Fruit de saison	Ile flottante	Crème dessert	Fraises et sucre	Abricots rôtis au miel
	Compote de pommes	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Liégeois vanille	Fromage blanc coulis de fruits rouges
	Repas conseil de la diététicienne				

## DINER DES INTERNES

	Salade de tomates vinaigrette	Melon	Pastèque	<b>REPAS FETE FORAINE</b>	Infos menus
Entrées	Saucisson sec	Lentilles en salade	Oeuf dur mayonnaise	Salade verte aux croûtons	
				Bâtonnet de concombre sauce fromage blanc ciboulette	
Plat	Escalope de dinde sauce suprême	Tomate farcie	Rougail saucisse fumée	Baguette pizza	Du pain du boulanger frais du jour
Garniture	Pommes de terre vapeur Petits pois et carottes	tortis	Riz créole	Potatoes au paprika	100% du lait et des pommes (en saison) sont d'origine régionale
Pdt laitier	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	Du fromage découpé par nos équipes
Desserts	Flan nappé caramel	Riz au lait	Fruit de saison	Beignet chocolat	Des gâteaux réalisés par nos équipes
	Fruit de saison	Fruit de saison	Glace	Fruit de saison	

Produit local

AOP = Appellation d'Origine Protégée  
BBC = Bleu Blanc Cœur

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit Bio

IGP = Indication Géographique Protégée  
HVE = Haute Valeur Environnementale

Recettes élaborées sur place par nos équipes

Produit labellisé

MSC = label de pêche responsable  
MEA = mieux être animal

Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



**Cuisiniers**  
du Centre-Val de Loire





# LEAP DE NERMONT - CHATEAUDUN

Menus semaine du 8 au 12 juin 2026

lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
---------	---------	-------------	----------	-------------

## DEJEUNER

	lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Entrées	Salade de perles au surimi	Melon	Saucisson à l'ail	<b>Repas bas carbone</b> Tomates vinaigrette	Pastèque
	Concombre à la vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Courgettes râpées	Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalote	Salade verte et Mimolette
	Salade verte fromagère	Wrap de crudités	Chou-fleur sauce au fromage blanc pour dips	Crêpe aux champignons	Mousse de foie et cornichons
Plats	Emincé de porc à la moutarde	Rôti de veau sauce à la crème	Aile de raie aux câpres	Nuggets de volaille	Moules marinière
	Poisson meunière	Tortilla oignons et pommes de terre	Jambon grillé	Poisson du marché	Sauté de dinde façon osso bucco
Garnitures	Tomate à la provençale	Riz créole	Salade verte	Brocolis	Frites
	Tortis	Ratatouille	Flageolets	Semoule	Carottes poêlées
Produit laitier	Brie	Bûche mi-chèvre	Saint Paulin	Tomme noire	Yaourt nature
	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages
Desserts	Salade de fruits du chef	Crème dessert praliné	Fruit de saison	Chou chantilly à la fraise	Compote
	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Fromage blanc aux fraises	Fruit de saison	Fruit de saison
	Cocktail de fruits	Tarte à l'abricot	Glace	Yaourt aromatisé	Flan nappé caramel

Repas conseil de la diététicienne

## DINER DES INTERNES

	lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Entrées	Carottes râpées vinaigrette	Pastèque	<b>REPAS ITALIE</b> Tomates, basilic, huile olive et vinaigre balsamique	<b>Barbecue</b> Salade verte vinaigrette au coeur de palmier	Infos menus
	Salade de blé au maïs	Salade de pois chiches	Caviar d'aubergine et basilic et son toast	Oeuf dur, betterave Bio et mayonnaise	
Plat	Pilon de poulet sauce barbecue	Hot dog	Bolognaise	Cuisse de poulet	Du pain du boulanger frais du jour
Garniture	Haricots verts à l'ail	Pommes rissolées	Spaghettis	Potatoes	<b>100% du lait et des pommes (en saison) sont d'origine régionale</b>
Pdt laitier	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	Du fromage découpé par nos équipes
Desserts	Gâteau aux fruits	Fruit de saison	<b>Tiramisu du chef</b>	Smoothie banane fraise	Des gâteaux réalisés par nos équipes
	Fruit de saison	Entremets chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	

Produit local

AOP = Appellation d'Origine Protégée  
BBC = Bleu Blanc Cœur

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit Bio

IGP = Indication Géographique Protégée  
HVE = Haute Valeur Environnementale

Recettes élaborées sur place par nos équipes

Produit labellisé

MSC = label de pêche responsable

Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





# LEAP DE NERMONT - CHATEAUDUN

Menus semaine du 15 au 19 juin 2026

lundi 15

mardi 16

mercredi 17

jeudi 18

vendredi 19

## DEJEUNER



	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
<b>Entrées</b>	Quiche lorraine Salade parisienne (salade verte, champignon, jambon) Pastèque	Concombre vinaigrette Taboulé Chou-fleur vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette Melon Salade de pommes de terre aux herbes	<b>Repas rouge</b> Salade de dés de pastèque et tomate Salade mexicaine Pâté de campagne et condiments	Salade de riz, maïs, poivrons Salade de tomates au basilic et huile d'olive Oeuf dur mayonnaise
<b>Plats</b>	Escalope de dinde au jus à l'estragon Fricassée de poisson MSC gratinée	Poisson du jour Courgettes farcies	Nuggets au poisson Rôti de porc jus au thym	Côte de porc sauce poivron rouge Calamars à l'américaine	Filet de colin MSC sauce aneth Chipolatas
<b>Garnitures</b>	Petits pois au jus Coquillettes	Pommes de terre persillées Tomate rôtie	Semoule Tian de légumes	Feuille de chêne rouge, vinaigrette à la betterave Boullgour sauce tomate	Haricots beurre Lentilles
<b>Produit laitier</b>	Saint Paulin Assortiment de fromages / laitages	Brie Assortiment de fromages / laitages	Yaourt nature Assortiment de fromages / laitages	Fromage blanc Assortiment de fromages / laitages	Camembert Assortiment de fromages / laitages
<b>Desserts</b>	Fruit de saison Ile flottante Fromage blanc confiture de fraise	Yaourt aux fruits Fruit de saison Gaufre	Pêche rôtie au miel Fruit de saison Crème dessert vanille	<b>Gâteau moelleux aux griottes du chef</b> Fruit de saison Mousse à la framboise	Glace Fruit de saison Semoule au lait
Repas conseil de la diététicienne					

## DINER DES INTERNES

	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
<b>Entrées</b>	Melon Betteraves vinaigrette	<b>Repas Espagne</b> Gaspacho de tomate et basilic Salade espagnole (haricots blancs, échalotes, vinaigre de Xérès et persil)	Pastèque Toast au chèvre	Salade de perles Haricots verts aux échalotes	Infos menus
<b>Plat</b>	Tajine merguez et légumes	Paella au poulet	<b>Hachis parmentier du chef</b>	Croissant au jambon	Du pain du boulanger frais du jour <b>100% du lait et des pommes (en saison) sont d'origine régionale</b>
<b>Garniture</b>	Semoule	-	Salade verte	Frites	Du fromage découpé par nos équipes
<b>Pdt laitier</b>	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	Des gâteaux réalisés par nos équipes
<b>Desserts</b>	Compote de pomme-fraise Fruit de saison	Cuajada (gâteau espagnol) Fruit de saison	Fruit de saison Glace	<b>Salade de fruits du chef</b> Fruit de saison	



Recettes élaborées sur place par nos équipes



AOP = Appellation d'Origine Protégée  
BBC = Bleu Blanc Cœur

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

IGP = Indication Géographique Protégée  
HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = label de pêche responsable

Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



**Cuisiniers**  
du Centre-Val de Loire

