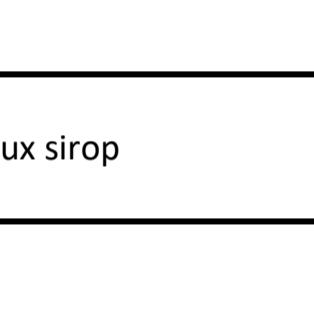
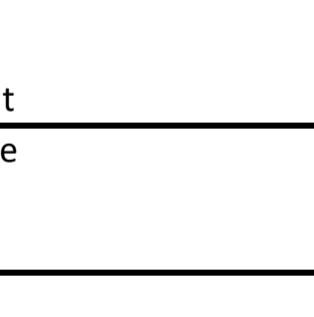
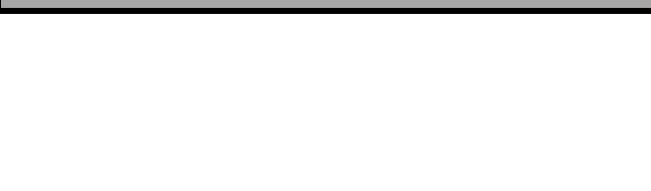


MENUS DU 15 AU 19 DÉCEMBRE 2025

<b>Repas de Noël de l'internat</b>				
<b>Lundi 15 décembre</b>	ENTRÉES	Betteraves/Tomates/ Mozza Poireaux vinaigrette Mix crudités		
	PLAT 1	Cordon Bleu		
	PLAT 2	Plat vege		
	FÉCULENT LÉGUMES	Pâtes Légumes		
<b>Mardi 16 décembre</b>	DESSERTS	Fromage/laitage Fruit frais/Compote Beignets		
	ENTRÉES	Endive/ Noix/Pomme Rillettes de thon		
	PLAT 1	Cuisse de canette		
	PLAT 2	Plat végé		
<b>Mercredi 17 décembre</b>	FÉCULENT LÉGUMES	Boulgour Légumes		
	DESSERTS	Fromage/laitage Fruit frais/Salade de fruits Entremet		
	ENTRÉES	Œuf mimosa Taboulé végé		
	PLAT 1	Rougail saucisse		
<b>Jeudi 18 décembre</b>	PLAT 2	Plat végé		
	FÉCULENT LÉGUMES	Riz Légumes		
	SAUCE	Fromage/laitage Fruit frais/ Compote Crème dessert		
	DESSERTS	Fromage/laitage Fruits frais Mousse au chocolat		
<b>Jeudi 18 décembre</b>	<b>REPAS DE NOËL</b>			
				
	Raviolis gratiné Raviolis végé gratiné			
	Légumes Fromage/laitage Salade de fruits			
<b>Vendredi 19 décembre</b>	ENTRÉES	Salade martiniquaise Salade Angèle Mix crudités		
	PLAT 1	Merguez		
	PLAT 2	Merguez végé		
	FÉCULENT LÉGUMES	Rostï Légumes		
<b>DESSERTS</b>	Fromage/laitage			
	Glace			