



MENUS S.19

indicatifs*



Du lundi 4 mai au vendredi 8 mai 2026

*** Attention !** En fonction de la **lutte contre le gaspillage** et en cas d'**aléa de livraison**, les menus ci-dessous peuvent être modifiés à tout moment. De plus, l'établissement ne propose pas de choix sur le plat du jour : seule une alternative au plat contenant du porc est proposée. **Merci de votre compréhension.**

SELF EREA	MIDI, à partir de 12h00, et 12h30 pour les élèves	SOIR, 19h00
LUNDI 04/05	Quiche Lorraine ou Salade coleslaw Cordon bleu de dinde ou Poisson Petits pois - carottes Salade de fruits ou Riz au lait	Buffet d'entrées Brandade de morue Salade verte Glaces
MARDI 05/05	Salade composée ou Jambon blanc Poisson frais sauce fruits de mer Riz Pêche façon melba	Buffet d'entrées Steak hâché Haricots verts Laitage et fruits
MERCREDI 06/05	Entrées variées Cuisse de poulet rôtie Pâtes sauce tomate Yaourt local à la fraise	Buffet d'entrées Flammekueche végété Salade verte Crème chocolat
JEUDI 07/05	Entrées variées Salade de pommes de terre Omelette au fromage Frites Laitage et fruits	Pas d'internat
VENDREDI 08/05	FERIE	
PETIT DEJEUNER des internes : Lait, Chocolat, Café, Pain, Céréales, Beurre, Confiture, Miel, Fruits		

Légende :

- Produits laitiers pour avoir des os solides
- Viande poisson œuf pour garder sa masse musculaire
- Fruit ou légume cuit pour réguler la sensation de faim
- Fruit ou légume cru pour apporter des vitamines et minéraux
- Féculent : céréale, pommes de terre, légumineuse pour apporter l'énergie à votre corps
- Matière grasse pour l'énergie indispensable au bon fonctionnement du corps
- Produits sucrés qui ne sont pas indispensables au bon fonctionnement du corps

La Directrice de l'ÉREA,
Ghislaine SAMBA

Diffusion : 3 au Self (porte d'entrée, bureau Resp. Serv. Restauration, cuisine), 1 Vie Scolaire, , 1 Salle des professeurs, 1 Intendance, 1 ACCUEIL

MAILS : GRETA, Infirmerie