



MENUS S.20

indicatifs*



Du lundi 11 mai au vendredi 15 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 11/05 | Pizza chèvre-lardons ou Salade de betteraves Boulettes d'agneau en sauce Semoule Pana cotta fruits rouges ou Compote de pommes spéculos | Buffet d'entrées Poisson bordelaise Poêlée de légumes Fromage et fruits |
| MARDI 12/05 | Concombre à la crème ou Surimi mayonnaise Sauté de poulet au paprika Purée Fromage blanc au miel ou aux fruits rouges | Buffet d'entrées Dos de colin en sauce Haricots plats à l'abricot Fraises au sucre |
| MERCREDI 13/05 | Entrées variées Steack haché Lentilles Laitage et fruits | Pas d'internat |
| JEUDI 14/05 | FERIE | FERIE |
| VENDREDI 15/05 | PONT | |
| 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'EREA,
Ghislaine SAMBA