



INTERNAT SAINTE MARIE DES CHAMPS

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

PRODUITS BIO
 PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELLISÉS
 PRODUITS LOCAUX

MENU VÉGÉTARIEN
 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

DESSERTS MAISON
 NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 07 mars	mardi 08 mars	mercredi 09 mars	jeudi 10 mars	vendredi 11 mars
			Jeudi Je Dis !	
CONSOMMÉ VERMICELLE	FEUILLETÉ À LA VIANDE	BETTERAVE MIMOSA	POTAGE DE LÉGUMES	
CHOU BLANC AU CURRY	MACÉDOINE MAYONNAISE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	PÂTÉ DE FOIE	
POISSON MEUNIÈRE	CERVELAS AUBERNOIS	FLAMMENKUECHE DU CHEF	NUGGETS DE VOLAILLE	
RIZ À LA TOMATE	PUREE DE POTIRON	BLÉ AU THYM	PUREE DE POMMES DE TERRE	
BROCOLIS	COQUILLETES	POËLÉE DE LÉGUMES	ÉPINARDS A LA CREME	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
CLAFOUTIS AUX FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	MOUSSE AU CHOCOLAT	RENVERSÉ À L'ANANAS	
SALADE DE FRUITS	PÊCHE AU SIROP	PECHES AU SIROP	PANNA COTTA CHOCOLAT	
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				





INTERNAT SAINTE MARIE DES CHAMPS



 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



lundi 14 mars	mardi 15 mars	mercredi 16 mars	jeudi 17 mars	vendredi 18 mars
			Jeudi Je Dis ! 	
DUO MAIS MÉDAILLON COEUR DE PALMIER SALADE MEXICAINE	MENU THÈME ASIATIQUE NEM AU POULET SALADE DE RIZ AU CREVETTES	SALADE COMPOSÉE POTAGE DE LÉGUMES	RADIS ET BEURRE OEUF DUR MIMOSA	
ROTI DE PORC	ÉMINCÉ DE BOEUF AU SOJA	STEAK HACHÉ DE VEAU	PIZZA 4 SAISONS DU CHEF	
PENNE BROCOLIS	RIZ THÃÏ WOK DE LÉGUMES	GRATIN DE CHOUX FLEURS POMMES RISSOLLÉES	GRATIN D'ENDIVES COEUR DE BLÉ SAUCE TOMATE	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
DONUTS COMPOTE POMMES BANANES	PERLES DU JAPON AU LAIT DE COCO RENVERSÉ À L'ANANAS	MOUSSE AU CHOCOLAT SOUPE DE FRUITS ROUGES À LA VERVEINE	COMPOTE DE PÊCHES MARBRÉ AU CHOCOLAT DU CHEF 	
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				



INTERNAT SAINTE MARIE DES CHAMPS



Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



lundi 21 mars	mardi 22 mars	mercredi 23 mars	jeudi 24 mars	vendredi 25 mars
			Jeudi Je Dis !	
SALADE COMPOSÉE SALADE COLESLAW	MACÉDOINE DE LÉGUMES OEUF DUR MAYONNAISE	ROSETTE ET CORNICIONS SALADE COMPOSÉE AU THON	FRIAND AU FROMAGE POTAGE AUX LÉGUMES	
CROISSANT AU JAMBON DU CHEF	BOULES D'AGNEAU FAÇON TAJINE	SAUCE BOLOGNAISE	CALAMARS À LA ROMAINE AU CITRON	
SALADE VERTE SEMOULE	BLÉ NACRÉ POELÉE DE LÉGUMES	FARFALLES PETITS POIS CAROTTES	GRATIN POTIRON ET POMMES DE TERRE FENOUIL BRAISÉ	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
MOUSSE CHOCOLAT COMPTE DE POIRE	COMPOTE TOUT FRUITS 4/4 VANILLE	MOUSSE CRUNCH SMOOTHIE AUX FRUITS	CREME DESSERT CHOCOLAT LIEGEOIS VANILLE	
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				





INTERNAT SAINTE MARIE DES CHAMPS



Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



lundi 28 mars	mardi 29 mars	mercredi 30 mars	jeudi 31 mars	vendredi 01 avril
			Jeudi Je Dis !	
POTAGE DE LÉGUMES TABOULÉ	MOUSSE DE CANARD SALADE AU CHOU ROUGE, NOIX, ORANGE	SALADE FENOUIL, CAROTTE, AGRUMES ENDIVES AUN FROMAGE	VELOUTÉ DE POTIRON SALADE DE POMME DE TERRE REMOULADE	
PAUPIETTE DE VEAU	HACHIS PARMENTIER	MERGUEZ	QUICHE LORRAINE DU CHEF	
FARFALLES BROCOLIS	SALADE VERTE ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE	SEMOULE JEUNES CAROTTES	JARDINIÈRE DE LÉGUMES RIZ PILAF	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
TARTE AUX FRUITS POÊLÉE POMME POIRE AUX ÉPICES	POT DE CRÈME CHOCOLAT TARTE AUX POMMES	CRÈME VANILLE SALADE DE FRUITS	GATEAU AU YAOURT MAISON FLAN NAPPÉ CAMEL	
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				







INTERNAT SAINTE MARIE DES CHAMPS



Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



lundi 04 avril	mardi 05 avril	mercredi 06 avril	jeudi 07 avril	vendredi 08 avril
Menu à thème Maroc			Jeudi Je Dis ! 	
CÉLERI RAVE FRAIS MAYONNAISE BATAVIA AUX DÈS DE FROMAGE		POTAGE DE LÉGUMES BATAVIA ET CROUTONS	TABOULE SALADE HARICOTS VERTS MAÏS TOMATE	
STEAK HACHÉ DE BOEUF		QUICHE LORRAINE DU CHEF	MOULES MARINIÈRES	
BLETTES EN GRATIN PURÉE DE POMMES DE TERRE		ÉPINARDS BÉCHAMEL PENNES	Frites POELÉE DE LÉGUMES	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
CHOU VANILLE CHANTILLY FLAN CARAMEL		ILE FLOTTANTE SEMOULE AU LAIT DU CHEF 	CLAFOUTIS AUX POIRES MAISON PECHE AU SIROP	
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				





INTERNAT SAINTE MARIE DES CHAMPS



Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



lundi 11 avril	mardi 12 avril	mercredi 13 avril	jeudi 14 avril	vendredi 15 avril
			Jeudi Je Dis ! 	
SALADE DE PATES AU JAMBON CAROTTES RAPEES	SALADE COMPOSÉE PATÉ DE CAMPAGNE	SALADE PARISIENNE BETTERAVE VINAIGRETTE	POTAGE DE LEGUMES SALADE DE POULET	
BLANQUETTE DE DINDE	SAUCISSE DE TOULOUSE	PAUPIETTE DE VEAU FORESTIERE	CHEESEBURGER	
POÉLÉE DE LÉGUMES DE SAISON RIZ	POMMES DE TERRE VAPEUR CAROTTES SAUTÉES	JARDINIÈRE DE LÉGUMES BLÉ PILAFF	POTATOES HARICOTS BEURRE	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
FROMAGE BLANC PROFITEROLES	PÊCHE AU SIROP SEMOULE AU LAIT A LA FLEUR D'ORANGER DU CHEF 	MOUSSE CHOCOLAT PANNA COTTA AU COULIS	GLACE FACON SUNDAE MILK SHAKE BANANE	
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				





INTERNAT SAINTE MARIE DES CHAMPS



 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



lundi 18 avril	mardi 19 avril	mercredi 20 avril	jeudi 21 avril	vendredi 22 avril
Pâques			Jeudi Je Dis ! 	
	SALADE DE PATES AU SURIMI ENDIVES AU BLEU	ROSETTE ET CORNICHONS CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	LAITUE AU NOIX HOUMOUS ET SES TARTINES	
	CORDON BLEU	SAUCE BOLOGNAISE	PORC AU CARMEL	
	GRATIN DE CÉLERI PUREE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS FARFALLES	SEMOULE PETITS POIS CAROTTES	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
	CREME DESSERT CARMEL CHAUSSON AUX POMMES	LIEGEOIS CHOCOLAT COCKTAIL DE FRUITS	GATEAU D'ANNIVERSAIRE 	
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				