

SELF COLLEGE
DU LUNDI 05 MAI 2025 AU DIMANCHE 11 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Salade composée Poisson	Salade composée Poisson			Salade composée Poisson
Oeufs durs mayonnaise Moutarde, Oeuf	Pâté de campagne Moutarde, Soja 			Friand fromage Fruits à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Soja
Salade de maïs 	Betteraves rouges			Salade grecque Lait 
Salade de lentilles Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites, Sésame	Tomates vinaigrette Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites, Sésame			Tomate mozzarella et pesto Lait
	 Risotto aux champignons Lait, Oeuf 			
Cordon bleu Gluten, Lait, Soja 	Escalope de dinde au jus Céleri, Gluten, Lait, Lupin, Moutarde, Oeuf, Soja, Sulfites, Sésame			Fish and chips Gluten, Lait, Poisson, Soja
Filet de cabillaud sce citron Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Poisson, Sulfites, Sésame 				Boeuf bourguignon 
Courgettes braisées Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites, Sésame	Duo de carottes fraîches 			Pommes frites
Coquillettes 	Riz andalou 			Gratin de choux-fleur Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites, Sésame
Assortiment de yaourts 	Assortiment de yaourts 			Assortiment de yaourts 
Camembert Lait	Bleu du Vercors BIO&LOCAL 			Saint Marcellin BIO&LOCAL 
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits			Tarte aux pommes Fruits à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Soja, Sulfites 
Crème dessert vanille 	Compote pomme banane			Corbeille de fruits
Ile flottante maison Lait, Oeuf	Tarte Bourdaloue Fruits à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Soja, Sulfites			Tiramisu Gluten, Lait, Oeuf, Soja

100% des repas sont fabriqués sur place par le chef et son équipe.

