

SELF COLLEGE
DU LUNDI 26 MAI 2025 AU DIMANCHE 01 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Salade composée Poisson	Salade composée Poisson			
Rosette cornichons Fruits à coque, Gluten, Lait, Moutarde	Friand fromage Fruits à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Soja			
Salade grecque  Lait	Tomate mozzarella Lait			
Macédoine mayonnaise Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf, Sulfites, Sésame	Salade de maïs 			
Aiguillette de poulet sce barbecue Crustacés, Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf, Poisson, Sulfites, Sésame	Sauce bolognaise Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites, Sésame			
Filet de colin sauce basilic  Crustacés, Céleri, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Oeuf, Poisson, Soja, Sulfites, Sésame	Sauce aux fromages Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites, Sésame			
Semoule  Gluten, Moutarde	Penne  Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf, Sulfites, Sésame			
Haricots verts Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites, Sésame	Carottes persillées fraîches  Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites, Sésame			
Assortiment de yaourts  Lait	Assortiment de yaourts  Lait			
Fromage blanc Lait	Fromage blanc Lait			
Reblochon LOCAL Lait 	Bleu du Vercors BIO&LOCAL 			
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits			
Crème aux oeufs maison Lait, Oeuf	Salade de fruits			
Cake marbré Gluten, Lait, Oeuf, Soja	Brownies crème anglaise Fruits à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Soja			
Compote pomme cassis	Semoule au lait Fruits à coque, Gluten, Lait, Oeuf			

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