



























SELF COLLEGE
DU LUNDI 20 AVRIL 2026 AU DIMANCHE 26 AVRIL 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Salade composée Poisson	Salade composée Poisson		Salade composée Poisson	Salade composée Poisson
Oeufs durs mayonnaise Moutarde, Oeuf	Pâté de campagne  Moutarde, Soja		Rosette cornichons Fruits à coque, Fruits à coque, Lait, Moutarde	Friand fromage Fruits à coque, Fruits à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Soja
Salade de maïs 	Betteraves rouges		Carotte rapée 	Salade grecque  Lait
Salade de lentilles Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites, Sésame	Tomates vinaigrette Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites, Sésame		Salade de pâtes au surimi  Crustacés, Céleri, Gluten, Moutarde, Oeuf, Poisson, Soja, Sulfites, Sésame	Tomate mozzarella et pesto  Lait
	Risotto aux champignons   Lait, Oeuf			
Cordon bleu  Gluten, Lait, Soja	Rôti de porc au jus  Crustacés, Céleri, Fruits à coque, Fruits à coque, Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf, Poisson, Soja, Sulfites, Sésame		Escalope de dinde au jus  Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf, Soja, Sulfites, Sésame	Filet de merlu sauce basilic Crustacés, Céleri, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Oeuf, Poisson, Soja, Sulfites, Sésame
Filet de cabillaud sce citron Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Poisson, Soja, Sulfites, Sésame 			Tarte aux poireaux Céleri, Fruits à coque, Fruits à coque, Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf, Sulfites, Sésame	Boeuf bourguignon
Courgettes braisées Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites, Sésame	Duo de carottes fraîches  Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites, Sésame		Epinards béchamel Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Sulfites, Sésame	Ecrasé de pomme de terre fraîche Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites, Sésame
Coquillettes  Gluten, Moutarde, Oeuf	Riz andalou  Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites, Sésame		Semoule  Gluten, Moutarde	Gratin de chou-fleur Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Sulfites, Sésame
Assortiment de yaourts Lait	Assortiment de yaourts  Lait		Assortiment de yaourts  Lait	Assortiment de yaourts  Lait
Camembert  Lait	Bleu du Vercors BIO&LOCAL 		Reblochon LOCAL  Lait	Saint Marcellin BIO&LOCAL 
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Chou vanille maison Fruits à coque, Fruits à coque, Gluten, Lait, Lupin, Oeuf, Soja	Tarte aux pommes  Fruits à coque, Fruits à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Soja, Sulfites
Crème dessert vanille  Fruits à coque, Fruits à coque, Gluten, Lait, Moutarde, Soja	Compote pomme banane		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Ile flottante maison Lait, Oeuf	Mousse au chocolat maison Oeuf		Compote pomme cassis 	Salade de fruits
Assortiment de flans Lait	Assortiment de flans Lait		Assortiment de flans Lait	Assortiment de flans Lait

100% des repas sont fabriqués sur place par le chef et son équipe  bio  volaille française  msc