












SELF COLLEGE
DU LUNDI 11 MAI 2026 AU DIMANCHE 17 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Salade composée Poisson	Salade composée Poisson			
Rosette cornichons Fruits à coque, Lait, Moutarde	Friand fromage Fruits à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Soja			
Salade grecque	Tomate mozzarella Lait			
Macédoine mayonnaise Céleri, Gluten, Moutarde, Oeuf, Sulfités, Sésame	Salade de maïs 			
Cuisse de poulet rôtie Céleri, Fruits à coque, Gluten, Moutarde, Sulfités, Sésame 	Sauce bolognaise Céleri, Fruits à coque, Gluten, Moutarde, Soja, Sulfités, Sésame			
Filet de colin sauce basilic Crustacés, Céleri, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Oeuf, Poisson, Soja, Sulfités, Sésame 	Sauce aux fromages Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfités, Sésame			
Semoule  Gluten, Moutarde	Penne  Céleri, Gluten, Moutarde, Oeuf, Sulfités, Sésame			
Ratatouille Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfités, Sésame	Carottes persillées fraîches  Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfités, Sésame			
Assortiment de yaourts  Lait	Assortiment de yaourts  Lait			
Fromage blanc	Fromage blanc			
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 Fruits à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Soja	Brownies crème anglaise Fruits à coque, Gluten, Lait, Lupin, Oeuf, Soja			
Compote pomme cassis 	Semoule au lait Fruits à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Soja			

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