

























SELF COLLEGE
DU LUNDI 15 JUN 2026 AU DIMANCHE 21 JUN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Salade composée Poisson	Salade composée Poisson		Salade composée Poisson	Salade composée Poisson
Thon mayonnaise Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf, Poisson	Pâté de campagne Moutarde, Soja 		Mortadelle Moutarde	Salade de petits pois feta et menthe Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites, Sésame
Salade niçoise Poisson	Salade grecque		Tomates vinaigrette Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites, Sésame	Haricots verts échalote Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites, Sésame
Taboulé  Gluten, Moutarde, Sulfites	Salade de riz  tomates Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites, Sésame		Duo de melon	Rosette cornichons Fruits à coque, Lait, Moutarde
Beignets de calamar Gluten, Mollusques	Sauce bolognaise Céleri, Fruits à coque, Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites, Sésame		Saute de dinde sce caramel Crustacés, Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf, Poisson, Soja, Sulfites, Sésame  	Rôti de porc sauce moutarde Crustacés, Céleri, Fruits à coque, Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf, Poisson, Soja, Sulfites, Sésame 
Cuisse de poulet rôtie Céleri, Fruits à coque, Gluten, Moutarde, Sulfites, Sésame 	Sauce pesto  Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Sulfites, Sésame		Quenelles natures sce tomate  Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf, Poisson, Soja, Sulfites, Sésame	Filet de colin sauce basilic Crustacés, Céleri, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Oeuf, Poisson, Soja, Sulfites, Sésame 
Riz pilaf  Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites, Sésame	Penne  Céleri, Gluten, Moutarde, Oeuf, Sulfites, Sésame		Gratin de courgettes Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Sulfites, Sésame	Carottes persillées fraîches  Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites, Sésame
Haricots verts Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites, Sésame	Ratatouille Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites, Sésame		Pommes de terre grenailles rôties Lait	Semoule  Gluten, Moutarde
Assortiment de yaourts  Lait	Assortiment de yaourts  Lait		Assortiment de yaourts  Lait	Assortiment de yaourts  Lait
Fromage blanc	Fromage blanc		Fromage blanc	Fromage blanc
Vercorais BIO&LOCAL  Lait	Moucherolle BIO&LOCAL  Lait		Bleu du Vercors BIO&LOCAL  Lait	Bournette BIO&LOCAL  Lait
Salade de fruits	Assortiment de flans Lait		Assortiment de flans Lait	Assortiment de flans Lait
Crème dessert vanille  Fruits à coque, Gluten, Lait, Moutarde, Soja	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits 
Corbeille de fruits	Tarte abricot et amandes Fruits à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Soja, Sulfites		Clafoutis cerises Gluten, Lait, Oeuf, Soja	Moelleux au chocolat maison Fruits à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Soja
Ile flottante maison Lait, Oeuf	Compote pomme fraise		Cubes de pêche au sirop	Compote pomme banane

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