



























SELF LYCEE
DU LUNDI 01 JUN 2026 AU DIMANCHE 07 JUN 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, Lait, Moutarde	Friand fromage Fruits à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Soja
Salade de maïs 	Salade grecque		Carotte rapée 	Coleslaw Moutarde, Oeuf
Salade de lentilles Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites, Sésame	Duo de melon		Salade de patates  au surimi Crustacés, Céleri, Gluten, Moutarde, Oeuf, Poisson, Soja, Sulfites, Sésame	Tomate mozzarella et pesto  Lait
Steack haché frites	Burger Pyrénéen Gluten, Lait, Moutarde, Soja		Lasagnes bolognaise Céleri, Fruits à coque, Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf, Soja, Sulfites, Sésame	Burger colin pané Gluten, Moutarde, Oeuf, Soja
	Risotto  aux champignons  Lait, Oeuf			
Poulet rôti LOCAL  Crustacés, Céleri, Fruits à coque, Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf, Poisson, Soja, Sulfites, Sésame	Cordon bleu  Gluten, Lait, Soja		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 au fromage  Céleri, Fruits à coque, Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf, Sulfites, Sésame	Boeuf bourguignon
Haricots verts Céleri, Gluten, Lait, 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, Gluten, Lait, Lupin, Oeuf, Soja	Tarte aux pommes  Fruits à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Soja, Sulfites
Crème dessert vanille  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  valaille française  msc  végétarien