

























SELF COLLEGE  
DU LUNDI 09 MARS 2026 AU DIMANCHE 15 MARS 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Salade composée Poisson	Salade composée Poisson		Salade composée Poisson	Salade composée Poisson
Carotte rapée 	Crêpes au fromage Crustacés, Céleri, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Oeuf, Poisson		Tomates vinaigrette Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites, Sésame	Thon mayonnaise Fruits à coque, Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf, Poisson, Soja, Sésame
Taboulé  Gluten, Moutarde, Sulfites	Salade de pâtes au pesto Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf, Sulfites, Sésame  		Rosette cornichons Fruits à coque, Lait, Moutarde	Coleslaw Moutarde, Oeuf
Oeufs durs mayonnaise Moutarde, Oeuf	Macédoine mayonnaise Céleri, Gluten, Moutarde, Oeuf, Sulfites, Sésame		Céleri rapé rémoulade frais aux raisins Céleri, Gluten, Moutarde, Oeuf, Sulfites, Sésame	Salade de riz  mimolette et pesto Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites, Sésame
Cuisse de poulet rôtie Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Sulfites, Sésame 	Sauce bolognaise Céleri, Fruits à coque, Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites, Sésame		Saute de porc aux olives Crustacés, Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf, Poisson, Soja, Sulfites, Sésame 	Escalope de dinde au jus Céleri, Fruits à coque, Gluten, Moutarde, Sulfites, Sésame 
Filet de colin pané Céleri, Gluten, Lait, Mollusques, Oeuf, Poisson, Soja 	Sauce pesto parmesan Œuf, Gluten		Quenelles natures sce tomate Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf, Poisson, Soja, Sulfites, Sésame	Filet de cabillaud sce citron Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Poisson, Soja, Sulfites, Sésame 
Fondue de poireaux Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites, Sésame	Brocolis Lait		Gratin de choux-fleur Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Sulfites, Sésame	Semoule  Gluten, Moutarde
Riz pilaf  Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites, Sésame	Pates torsades LOCALES  Gluten, Moutarde, Oeuf, Soja		Ecrasé de pomme de terre fraîche Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites, Sésame	Endives braisées
Assortiment de yaourts  Lait	Assortiment de yaourts  Lait		Assortiment de yaourts  Lait	Assortiment de yaourts  Lait
Bleu du Vercors BIO&LOCAL 	Bournette BIO&LOCAL  Lait		Saint Marcellin BIO&LOCAL 	Saint Nectaire Lait 
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Compote pomme banane	Crème dessert vanille BIO&LOCAL  Lait		Tarte Bourdaloue Fruits à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Soja, Sulfites	Moelleux au chocolat maison Fruits à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Soja
Ile flottante maison Lait, Oeuf	Assortiment de flans Lait		Assortiment de flans Lait	Assortiment de flans Lait
Assortiment de flans Lait	Barre bretonne et crème anglaise Fruits à coque, Gluten, Lait, Oeuf		Compote de pommes  	Salade de fruits

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