


























SELF LYCEE

DU LUNDI 23 FEVRIER 2026 AU DIMANCHE 01 MARS 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Salade composée Poisson	Salade composée Poisson		Salade composée Poisson	Salade composée Poisson
Céleri rapé rémoulade frais aux raisins Céleri, Gluten, Moutarde, Oeuf, Sulfités, Sésame	Crêpe jambon fromage Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf, Poisson		Tomates vinaigrette Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfités, Sésame	Carotte rapée 
Taboulé  Gluten, Moutarde, Sulfités	Salade de pâtes au pesto Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf, Sulfités, Sésame  		Rosette cornichons Fruits à coque, Lait, Moutarde	Paté croute Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf
Oeufs durs mayonnaise Moutarde, Oeuf	Macédoine mayonnaise Céleri, Gluten, Moutarde, Oeuf, Sulfités, Sésame		Salade de riz  mimolette et pesto Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfités, Sésame	Salade de lentilles Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfités, Sésame
Steack haché frites	Burger bacon-cheddar Gluten, Moutarde, Soja			
Blanquette de dinde Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Sulfités, Sésame 	Boulette de boeuf sauce estragon Crustacés, Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf, Poisson, Soja, Sulfités, Sésame 		Cordon bleu Gluten, Lait, Soja 	Steack haché Crustacés, Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf, Poisson, Sulfités, Sésame
Filet de colin pané Céleri, Gluten, Lait, Mollusques, Oeuf, Poisson, Soja 	Oeufs brouillés au fromage Lait, Oeuf		Filet de merlu sauce basilic Crustacés, Céleri, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Oeuf, Poisson, Soja, Sulfités, Sésame	Pave de saumon basquaise Céleri, Gluten, Moutarde, Poisson, Soja, Sulfités, Sésame 
Fondue de poireaux Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfités, Sésame	Epinards béchamel Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Sulfités, Sésame		Carottes persillées fraîches  Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfités, Sésame	Pommes frites
Riz pilaf  Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfités, Sésame	Semoule  Gluten, Moutarde		Coquillettes  Gluten, Moutarde, Oeuf	Haricots verts Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfités, Sésame
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 	Reblochon LOCAL Lait 
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Compote pomme banane	Mousse au chocolat maison Oeuf		Beignet pommes Fruits à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Soja	Eclair chocolat 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 fruits  	Compote pomme cassis 

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