

MENU DU SELF

SEMAINE 13 DU 23 AU 27 MARS 2026



Loi Egalim : 1 alternative végétarienne à chaque repas

	MIDI	SOIR	
LUNDI -	Samoussas aux légumes Salade verte oignons frits	Macédoine de légumes	
	Cube de colin sauce estragon Paupiette de veau sauce poivre	Milanèse de volaille Ecrasé de pomme de terre	
	Farfalles Haricots verts	Poêlée de légumes	
	Yaourt nature BIO	Fromage ou Yaourt nature	
	Mousse au chocolat Fruit	Liégeois vanille/chocolat Fruit	
MARDI -	Radis beurre Salade croûtons fromage	Carottes râpées	
	Jambonnette de poulet confite Poisson pané	Rôti de porc Blé façon risotto Chou Romanesco	
	Frites Aubergines à la tomate		
	Fromage à la coupe : Camembert	Fromage ou Yaourt nature	
	Fromage blanc sucré Fruit	Flan vanille caramel Fruit	
MERCREDI -	Betteraves Maïs Salade verte au thon	Surimi mayonnaise	
	Cordons bleu Filet de limande au fenouil Pommes de terre au four Choux de Bruxelles	Crispy Wings de poulet Gnocchis pomme de terre Haricots beurre	
	Yaourt nature BIO	Fromage ou Yaourt nature	
	Crème dessert vanille ou chocolat Fruit	Fromage frais aux fruits Fruit	
JEUDI -	Pâté de campagne comichons Coleslaw	Salade verte oignons frits	
	Rougail saucisse Colin sauce curry coco Riz Basmati Brocolis	Croustillant fromager bio Quinoa à la tomate Julienne de légumes	
	Fromage à la coupe : AOP Brie de Meaux	Fromage ou Yaourt nature	
	Yaourt à la fraise Fruit	Compote de fruits Fruit	
VENDREDI -	Salade bar		
	Boulettes de bœuf Poisson bordelaise Semoule Ratatouille		
	Yaourt nature BIO		
	Pâtisserie Fruit		



Aide de l'UE à destination des Ecoles

légende des sigles :

- FAGR : France Agrimer
- MSC : Pêche durable
- AOP : Appellation d'Origine Protégée
- FM : Fait Maison
- HVE : Haute Valeur Environnementale
- BIO : agriculture biologique
- OCC : Occitanie
- IGP : Indication Géographique Protégée
- VF : Viande de France



Ce menu est prévisionnel et susceptible de changement selon approvisionnement ou effectif

La proviseure,

Le chef de cuisine,

La secrétaire générale,

