

# MENU DU SELF

SEMAINE DU 07 au 10 Avril 2026



Loi Egalim : 1 alternative végétarienne à chaque repas

	MIDI	SOIR
LUNDI -		
MARDI -	<p>Nems au poulet Salade verte</p> <p>Paupiette de veau sauce poivre Poisson pané Pâtes au beurre Ratatouille</p> <p>Fromage : Vache qui rit BIO</p> <p>Beignet au chocolat Fruit</p>	<p>Salade verte croûtons</p> <p>Merguez Potatoes Haricots beurre</p> <p>Fromage ou Yaourt nature</p> <p>Yaourt au citron Fruit</p>
MERCREDI -	<p>Salade verte œufs durs Pâté de campagne</p> <p>Sauté de dinde Filet de Lieu crème aneth citron Purée de pomme de terre Haricots verts en persillade</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Compote de fruits Fruit</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Wings de poulet Semoule au beurre Légumes couscous</p> <p>Fromage ou Yaourt nature</p> <p>Crème dessert Fruit</p>
JEUDI -	<p>Salade pomme de terre au thon Salade verte</p> <p>Saucisse de Toulouse Omelette au fromage Lentilles Chou romanesco</p> <p>Fromage à la coupe : AOP Comté</p> <p>Yaourt aux fruits Fruit</p>	<p>Salade verte oignons frits Surimi citron</p> <p>Sauce carbonara Sauce fromagère Pâtes Brocolis</p> <p>Fromage ou Yaourt nature</p> <p>Cocktail de fruits Fruit</p>
VENDREDI -	<p>Salade bar</p> <p>Nuggets de poulet Poisson bordelaise Frites Poêlée de légumes</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Pâtisserie Fruit</p>	

La proviseure,



Le chef de cuisine,



La secrétaire générale,



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 Géograph. Protégée
- VF : Viande de France
- LR : Label Rouge menu végétarien

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