

MENU DU SELF

SEMAINE DU 13 au 17 Avril 2026



Loi Egalim : 1 alternative végétarienne à chaque repas

	MIDI	SOIR
LUNDI -	Feuilletés au fromage Salade verte Cordons bleu Colin thym citron Boulgour aux petits légumes Chou fleur persillé Yaourt nature BIO Mousse au chocolat Fruit	Betteraves Sot l'y laisse de dinder Gnocchis pomme de terre Poêlée de légumes Fromage ou Yaourt nature Fromage frais aux fruits Fruit
MARDI -	Rosette Salade verte oignons frits Cuisses de poulet rôtie Poisson meunière Semoule Ratatouille Fromage à la coupe: AOP Brie de Meaux Beignets à la pomme Fruit	Salade verte Pizza texane (sœc barbecue/oignons frits/ cheddar/viande hachée bœuf) pizza chevre miel Fromage ou Yaourt nature Yaourt au citron Fruit
MERCREDI -	Salade verte Œufs mayonnaise Haché de veau Croustillant fromager Pâtes au beurre Julienne de légumes Yaourt nature BIO Compote de fruits Fruit	Carottes râpées Boulettes d'agneau Pommes noisettes Haricots plats Fromage ou Yaourt nature Liégeois choco/vanille/café Fruit
JEUDI -	Salade verte miettes de surimi Oignons rings Porc au caramel Colin crème coco pointe curry Riz long grain parfumé Navets glacés Fromage: Rondelé nature BIO Yaourt vanille Fruit	Taboulé Paupiette de veau Beignet de légumes Haricots verts Fromage ou Yaourt nature Donut's chocolat Fruit
VENDREDI -	Salade bar Salade verte Viennoise de dinde Fish and chips Frites Poêlée de légumes Yaourt nature BIO Dessert divers Fruit	

La proviseure,



Le chef de cuisine,



La secrétaire générale,



légende des sigles :

- FAGR : France Agriinter
- 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



Aide de l'UE à destination des Ecoles

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