

# MENU DU SELF

SEMAINE 22 DU 26 AU 29 MAI 2026



Loi Egalim : 1 alternative végétarienne à chaque repas

	MIDI	SOIR
LUNDI -	FERIE	PAS DE REPAS

MARDI -	Rosette	Taboulé
	Salade miettes de surimi	
	Wings de poulet	Viennoise de dinde
	Poisson pané	Petits pois carottes
	Torsades au beurre	
Haricots verts	Fromage ou Yaourt nature	
Fromage à la coupe : Comté	Crèmes desserts	
Fromage blanc sucré	Fruit	
Fruit		

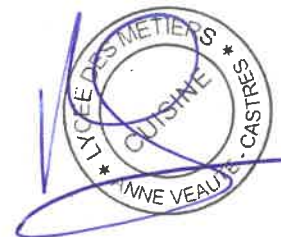
MERCREDI -	Salade verte tomates	Macédoine de légumes
	Betteraves œufs durs	
	Brochettes de dinde marinées	Filet de poulet au paprika
	Dos de merlu à l'estragon	Pâtes au pesto
	Pommes de terre au four	Poêlée de légumes
Aubergines rôties	Fromage ou Yaourt nature	
Yaourt nature BIO	Donut's chocolat	
Sunday coulis caramel	Fruit	
Fruit		

JEUDI -	Samoussas au légumes curry	Radis beurre
	Concombre sauce au yaourt	
	Sauté de porc à la moutarde	Paupiette de veau
	Lieu sauce curry coco	Semoule
	Riz Pilaff	Légumes couscous
Tomates provençales	Fromage ou Yaourt nature	
Fromage à la coupe : AOP Brie de Meaux	Compote de fruits	
Liégeois vanille ou chocolat	Fruit	
Fruit		

VENDREDI -	Salade bar	
	Boulettes de volaille	
	Omelette au fromage	
	Frites	
	Ratatouille	
Yaourt nature BIO		
Pâtisserie		
Fruit		



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
- menu végétarien**

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