

MENU DU SELF

SEMAINE 08 DU 12 JUIN AU 2026



Loi Egalim : 1 alternative végétarienne à chaque repas

	MIDI	SOIR
LUNDI -	Terrine de campagne Salade verte maïs Chipolatas Poisson meunière Pâtes au beurre Haricots plats Yaourt nature non sucré BIO Yaourts aux fruits Fruit	Chou blanc râpé raisins secs Escalope de dinde Pommes de terre au four Ratatouille Fromage ou Yaourt nature non sucré BIO Donut's sucrés Fruit
MARDI -	Nems au poulet / légumes Salade verte tomates Porc au caramel Colin à l'aneth Riz basmati Tomates provençales Fromage à la coupe : Camembert Compotes de fruits Fruit	Radis beurre Nuggets de poulet Nuggets au fromage Purée de pomme de terre Fromage ou Yaourt nature non sucré BIO Yaourt vanille Fruit
MERCREDI -	Concombres en salade Salade verte croûtons Steak haché sauce au poivre Poisson Bordelaise Semoule Carottes sautées Yaourt nature non sucré BIO Petits suisses aux fruits Fruit	Carottes râpées au citron Tortellinis sauce fromagère Poêlée de légumes Fromage ou Yaourt nature non sucré BIO Tarte aux pommes Fruit
JEUDI -	Jambon blanc beurre Surimi citron Cuisse de poulet aux olives Omelette au fromage Blé aux petits légumes Haricots verts ail persil Fromage à la coupe : Brie de Meaux Glaces Fruit	Betteraves œufs durs Merguez Riz safrané aux poivrons Chou romanesco Fromage ou Yaourt nature non sucré BIO Crèmes liégeoises Fruit
VENDREDI -	Salade bar Viennoise de volaille Merlu sauce citron basilic Frites Poêlée de légumes Yaourt nature non sucré BIO Pâtisserie Fruit	



Le chef de cuisine,



La secrétaire générale,



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



Aide de l'UE à destination des Ecoles