

Menus de la ville de SELF

Semaine du 22 avril au au 28 avril 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Betteraves bio vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Chou rouge remoulade	Carottes rapeés bio vinaigrette	Brocolis bio vinaigrette
	Œufs durs bio mayonnaise	Salade de riz tomate et mozzarella	Concombre tzatziki	Rillettes et cornichons	Salade de coquillettes bio
	Lentilles bio vinaigrette Salade verte	Paté de campagne et cornichon Salade verte	Jambon lr et cornichon Salade verte	Salade de pois chiches bio Salade verte	Radis et beurre Salade verte
	Escalope viennoise Couscous végétarien	Sauce trois fromages Merlu sauce tomate	Côte de porc lcl à la dijonnaise Tarte au fromage	Rôti de veau lcl au jus Saucisse végétarienne	Hoki sauce sétoise Boulettes de sarrazin et lentilles sauce tomate
	Petits pois Semoule bio	Penne bio Haricots verts persillés	Purée de potiron lcl Epinards bio béchamel	Gratin de courgettes Blé	Riz Carottes persillées
	Assortiment fromages et laitages	Assortiment fromages et laitages	Assortiment fromages et laitages	Assortiment fromages et laitages	Assortiment fromages et laitages
	Crème dessert vanille Eclair au chocolat Coupelle de purée de poire Corbeille de fruits	Pêhe au sirop Muffins aux pépites de chocolat Lacté vanille nappé caramel Corbeille de fruits	Compote de pomme bio Tarte bourdaloue Crème dessert caramel Corbeille de fruits	Cake au citron Poires pépites d'or (Purée de poire et brisures d'oréo) Liégeois au chocolat Corbeille de fruits	Mousse au chocolat Coupelle de purée de pêche Donuts Corbeille de fruits



Menus de la ville de SELF

Semaine du 29 avril au 5 mai 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de pâtes tricolores bio	Salade coleslaw	Brocolis bio vinaigrette	Pâté de campagne et cornichon	Concombre vinaigrette
	Salade de cœurs de palmiers	Betteraves vinaigrette	Rillettes de thon	Salade de pommes de terre ravigote	Salade de haricots blancs
	Haricots verts vinaigrette à l'échalote	Crêpe au fromage	Pizza au fromage	Chou rouge remoulade	Saucisson à l'ail et cornichon
	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
	Poulet vf rôti	Dalh de lentilles corail	Colin sauce Normande	Sauté de bœuf bio au curry	Pavé de merlu sauce Bourride
	Curry d'épinards et pois chiche	Steak haché de bœuf vf sauce tomate	Emincés végétal sauce crème	Nuggets de mozzarella	Chili sin carne
	Epinards bio béchamel et crouton	Riz	Haricots beurre sautés	Torsades bio	Pommes vapeur
	Pommes de terre sautées	Chou fleur sauté	Polenta	Gratin de courgettes	Julienne de légumes
	Assortiment fromages et laitages	Assortiment fromages et laitages	Assortiment fromages et laitages	Assortiment fromages et laitages	Assortiment fromages et laitages
	Coupelle de purée de pomme coing	Flanc nappé caramel	Purée de pomme fraise coupelle	Liégeois vanille	Mousse au chocolat
Brownies	Paris Brest	Clafoutis à la pêche	Tarte au chocolat	Cake au citron	
Liégeois café	Cocktail de fruits au sirop	Crème dessert vanille	Purée de pomme bio ananas	Tarte aux pommes Normande	
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	



Menus de la ville de SELF

Semaine du 06 mai au 12 mai 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Carottes râpées Ici vinaigrette Macédoine mayonnaise Taboulé Salade verte Boulettes de bœuf bio sauce tomate Omelette bio nature Coquillettes bio et emmental râpé Blettes persillées Assortiment fromages et laitages Dessert gélatifié chocolat Gâteau basque Coupelle de purée de pomme fraise Corbeille de fruits	Salade de pois chiche bio Céleri remoulade Rillettes et cornichons Salade verte Nuggets au fromage Colin sauce estragon Haricots verts persillés Purée de pommes de terre Assortiment fromages et laitages Poire sauce chocolat Tarte au citron Crème dessert caramel Corbeille de fruits	FERIE	FERIE	PONT

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



Menus de la ville de SELF

Semaine du 13 mai au 19 mai 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de risettis Betteraves bio vinaigrette Lentilles bio vinaigrette Salade verte	Chou fleur vinaigrette Saucisson sec et cornichon Salade de pommes de terre Salade verte	Macédoine mayonnaise Radis râpés et maïs vinaigrette Tarte au fromage Salade verte	Rillettes et thon Tomates vinaigrette Crêpe au fromage Salade verte	Œufs durs bio mayonnaise Carottes râpées bio vinaigrette Salade de haricots blancs façon provençale Salade verte
	Sauté de poulet LR basquaise Nuggets de pois chiche	Couscous végétarien Hoki sauce citron persillée	Rôti de porc lcl au jus Hachis parmentier végétarien	Sauté de veau bio aux olives Boulettes de flageolets sauce tomate	Poisson pané et citron Emincés végétal Vallée d'Auge
	Poêlée de légumes Polenta	Semoule bio Carottes bio persillées	Purée de pommes de terre Gratin de chou fleur	Torsades bio et emmental râpé Petits pois	Pommes de terre sautées Haricots plats persillés
	Assortiment fromages et laitages	Assortiment fromages et laitages	Assortiment fromages et laitages	Assortiment fromages et laitages	Assortiment fromages et laitages
	Liégeois chocolat Coupelle de purée de pomme fraise	Tarte aux pommes Pêche à la gelée de groseille	Liégeois vanille Eclair au café	Banane à la crème Anglaise Mousse au chocolat	Brownies Purée de pomme bio et ananas
	Moelleux perles de sucre Corbeille de fruits	Crème dessert caramel Corbeille de fruits	Coupelle de purée de pomme abricot Corbeille de fruits	Paris Brest Corbeille de fruits	Liégeois café Corbeille de fruits



Menus de la ville de SELF

Semaine du 20 mai au 26 mai 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>FERIE</p>	<p>Taboulé Brocolis vinaigrette Tomates vinaigrette à la ciboulette Salade verte Nuggets mozzarella Colin au basilic Haricots verts sautés Riz pilaf Assortiment fromages et laitages Dessert gélifié chocolat Coupelle de purée de poire Gaufre Corbeille de fruits</p>	<p>Pizza Macédoine mayonnaise Salade de pois chiche bio Salade verte Rôti de veau Icl au jus Omelette au fromage bio Epinards béchamel et croutons Polenta Assortiment fromages et laitages Gâteau basque Ile flottante Mousse au café Corbeille de fruits</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette au miel Salade de haricots verts Saucisson sec et cornichon Salade verte Saucisse Icl Galettes de boulgour, pois chiche, emmental et haricots rouge Lentilles bio Carottes Icl persillées Assortiment fromages et laitages Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel Tarte flan à l'abricot Purée de pomme bio Corbeille de fruits</p>	<p>Radis râpé et maïs vinaigrette Rillettes et cornichon Chou fleur vinaigrette Salade verte Merlu au beurre blanc Timbale de riz à l'espagnole Farfalles Fondue de oireaux Assortiment fromages et laitages Cake à la noix de coco et pépites de chocolat Mousse au café Poire pépite d'or Corbeille de fruits</p>



Menus de la ville de SELF

Semaine du 27 mai au 2 juin 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Salade de lentilles bio</p> <p>Paté de campagne et cornichon</p> <p>Betteraves bio vinaigrette</p> <p>Salade verte</p> <p>Sauté de dinde vf sauce échalote</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Ratatouille</p> <p>Riz créole</p> <p>Assortiment fromages et laitages</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>Coupelle de purée de pomme abricot</p> <p>Chou à la vanille</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Salade de tomates au basilic</p> <p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Tarte au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Colin sauce tomate</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Blettes provençales</p> <p>Assortiment fromages et laitages</p> <p>Liégeois chocolat</p> <p>Purée de pomme bio</p> <p>Muffins</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Salade de blé</p> <p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Salade verte</p> <p>Rôti de porc lcl au jus</p> <p>Saucisse végétale</p> <p>Haricots blanc coco sauce tomate</p> <p>Carottes bio persillées</p> <p>Assortiment fromages et laitages</p> <p>Clafoutis aux pommes</p> <p>Pêche au sirop</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Pâté den croute et cornichon</p> <p>Taboulé</p> <p>Salade verte</p> <p>Macaronade lcl</p> <p>Penne bio sauce champignons crémée</p> <p>Penne bio</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Assortiment fromages et laitages</p> <p>Tarte au citron</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p>Banane sauce chocolat</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Salade de tortis tricolores bio</p> <p>Haricots beurre vinaigrette à l'échalote</p> <p>Carottes râpées vinaigrette au miel</p> <p>Salade verte</p> <p>Brandade</p> <p>Omelette bio</p> <p>Petits pois</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Assortiment fromages et laitages</p> <p>Cake au citron</p> <p>Coupelle de purée de pêche</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Corbeille de fruits</p>

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Marée fraîche

 Menu végétarien



Menus de la ville de SELF

Semaine du 3 juin au 9 juin 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Taboulé Melon Salade de pommes de terre ravigote Salade verte	Friand au fromage Chou fleur vinaigrette Tomates vinaigrette Salade verte	Carottes râpées vinaigrette au miel Crêpe aux champignons Haricots beurre vinaigrette à l'échalote Salade verte	Melon Rillettes de sardines Brocolis bio vinaigrette Salade verte	Tomates vinaigrette Pizza Salade de pâtes bio tricolores Salade verte
	Pilons de poulet vf Vallée d'Auge Quenelles gratinées	Boulettes de sarrasin sauce tomate Sauté de veau lcl aux olives	Steak haché de bœuf bio sauce moutarde Samoussa aux légumes	Moussaka Omelette bio	Seiche à la rouille Chili sin carne
	Haricots verts persillés Polenta	Coquillettes bio Epinards sautés	Purée de pommes de terre Petits pois	Carottes lcl persillées Blé	Riz Blettes persillées
	Assortiment fromages et laitages	Assortiment fromages et laitages	Assortiment fromages et laitages	Assortiment fromages et laitages	Assortiment fromages et laitages
	Mirabelles au sirop Flan nappé caramel Donuts Corbeille de fruits	Crème dessert chocolat Muffins Coupelle de purée de poire Corbeille de fruits	Compote de pomme bio Liégeois vanille Tarte à la noix de coco Corbeille de fruits	Cake au caramel Crème dessert praliné Purée de pomme bio ananas Corbeille de fruits	Mousse au chocolat Crème dessert vanille Flan patissier Corbeille de fruits



Menus de la ville de SELF

Semaine du 10 au 16 juin 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Salade de lentilles bio</p> <p>Salade de pâtes nez rouge</p> <p>Chou fleur vinaigrette</p> <p>Salade verte</p> <p>Poulet vf rôti</p> <p>Saucisse végétale</p> <p>Purée de courgette</p> <p>Carottes bio persillées</p> <p>Assortiment fromages et laitages</p> <p>Coupelle de purée de pomme fraise</p> <p>Dessert gélifié saveur vanille</p> <p>Moelleux au citron</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Concombres à la crème d'ail et fines herbes</p> <p>Salade de pois chiche bio</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Pasta et chiche bio</p> <p>Boulettes de bœuf vf sauce tomate</p> <p>Macaronis bio</p> <p>Haricots verts sautés</p> <p>Assortiment fromages et laitages</p> <p>Crème dessert créole</p> <p>Poire au sirop</p> <p>Liégeois au café</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Rillettes et cornichon</p> <p>Radis et beurre</p> <p>Salade verte</p> <p>Colin sauce échalote</p> <p>Tarte aux poireaux</p> <p>Epinards bio béchamel et croustons</p> <p>Riz créole</p> <p>Assortiment fromages et laitages</p> <p>Panna cotta</p> <p>Cake nature</p> <p>Purée de pomme bio et banane</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Melon</p> <p>Œuf dur bio mayonnaise</p> <p>Tomates bio vinaigrette</p> <p>Salade verte</p> <p>Rôti de veau lcl au jus</p> <p>Emincés végétal au jus</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Gratin de courgette</p> <p>Assortiment fromages et laitages</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Mousse au café</p> <p>Gâteau basque</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Betteraves bio vinaigrette</p> <p>Galantine de volaille et cornichon</p> <p>Salade verte</p> <p>Beignets de calamars</p> <p>Omelette bio</p> <p>Haricots plats persillés</p> <p>Torsades bio</p> <p>Assortiment fromages et laitages</p> <p>Ile flottante</p> <p>Tarte bourdaloue</p> <p>Purée de pomme bio</p> <p>Corbeille de fruits</p>

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



Menus de la ville de SELF

Semaine du 17 juin au 23 juin 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de tomates Salade de blé bio Brocolis bio vinaigrette Salade verte Bolognaise bio Nuggets de mozzarella Coquillettes bio Jardinière de légumes Assortiment fromages et laitages Dessert gelifié chocolat Beignet de pommes Coupelle purée de pêche Corbeille de fruits	Macédoine mayonnaise Quiche Lorraine Concombre à la crème Salade verte Timbale de riz à l'espagnole Merlu au beurre blanc Riz Tomates provençales Assortiment fromages et laitages Dessert lacté saveur vanille nappé caramel Liégeois café Tarte au citron Corbeille de fruits	Salade de courgettes râpées tomates et ciboulette Salade de haricots blancs Pastèque Salade verte Emincés de dinde vf au curry Tarte au fromage Carottes lcl persillées Polenta Assortiment fromages et laitages Donuts Crème dessert caramel Cocktail de fruits Corbeille de fruits	Mousse de canard et cornichon Melon Salade de haricots verts Salade verte Rôti de porc lcl au jus Parmentier végétarien au soja bio Purée de pommes de terre Petits pois Assortiment fromages et laitages Mousse au chocolat Chou vanille Tarte flan abricot Corbeille de fruits	Taboulé Carottes râpées lcl au miel Salade de cœurs de palmiers et maïs Salade verte Tortilla bio aux oignons et pdt Aiguillettes de poulet vf sauce suprême Ratatouille Semoule bio Assortiment fromages et laitages Coupelle de purée de poire Brownies Crème dessert vanille Corbeille de fruits



Menus de la ville de SELF

Semaine du 24 juin au 30 juin 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Betteraves bio vinaigrette</p> <p>Lentilles bio vinaigrette</p> <p>Rillettes et cornichon</p> <p>Salade verte</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Couscous végétarien</p> <p>Petits pois</p> <p>Semoule bio</p> <p>Assortiment fromages et laitages</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>Mousse à la crème de marron</p> <p>Gâteau basque</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Melon</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Haricots beurre sauce échalote</p> <p>Salade verte</p> <p>Macaronade LR</p> <p>Beignet mozzarella</p> <p>Penne bio</p> <p>Blettes persillées</p> <p>Assortiment fromages et laitages</p> <p>Coupelle de purée de pomme</p> <p>Liégeois vanille</p> <p>Eclair au chocolat</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Pâté de campagne et cornichon</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade de tomate basilic</p> <p>Salade verte</p> <p>Moussaka</p> <p>Omelette bio</p> <p>Aubergines sauce tomates</p> <p>Polenta</p> <p>Assortiment fromages et laitages</p> <p>Poire au sirop sauce au chocolat</p> <p>Flan patissier</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Radis et beurre</p> <p>Œuf dur bio mayonnaise</p> <p>Salade de pois chiche bio au cumin</p> <p>Salade verte</p> <p>Rôti de dinde vf sauce à la diable</p> <p>Quenelles bio gratinées</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Blé</p> <p>Assortiment fromages et laitages</p> <p>Dessert gélatifié vanille</p> <p>Clafoutis à la pêche</p> <p>Purée de pomme bio et abricot</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Salade de tortis tricolores bio</p> <p>Betteraves et maïs</p> <p>Salade verte</p> <p>Filet de hoki sauce Sétoise</p> <p>Dahl de lentilles corail</p> <p>Riz créole</p> <p>Epinards béchamel et croustons</p> <p>Assortiment fromages et laitages</p> <p>Ile Flottante</p> <p>Paris Brest</p> <p>Cocktail de fruits</p> <p>Corbeille de fruits</p>

 Appellation d'origine protégée

 Viande française

 Produits local

 Label Rouge

 Pêche durable

 Œuf plein air

 Marée fraîche

 Menu végétarien

 Haute valeur environnemental

 Produits issus de l'agriculture BIO



Menus de la ville de SELF

Semaine du 1 au 7 juillet 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Pois chiche bio	Salade de pommes de terre	Concombre vinaigrette	Melon	Carottes lcl râpées vinaigrette
	Tomates vinaigrette à la ciboulette	Salade de haricots verts	Pizza au fromage	Saucisson sec et cornichon	Chou fleur vinaigrette
	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
	Pilons de poulet vf aux olives	Omelette au fromage bio	Moussaka	Boulettes de bœuf bio sauce tomate	Nuggets au fromage
	Boulettes de sarrasin sauce tomate	Colin pané et citron	Galette mexicaine, boulgour, haricots rouges et poivron	Emincés végétal au jus	Steak haché de bœuf vf au jus
	Gratin de courgette	Carottes lcl persillées	Haricots verts sautés	Coquillettes bio	Pommes smile
	Blé bio	Pommes de terre sautées	Riz pilaf	Blettes sautées	Poivrons grillés
	Assortiment fromages et laitages	Assortiment fromages et laitages	Assortiment fromages et laitages	Assortiment fromages et laitages	Assortiment fromages et laitages
	Coupelle de purée de poire	Dessert Lacté gélifié chocolat	Cake nature	Liégeois vanille	Coupelle de purée de pomme fraise
	Dessert lacté vanille nappé caramel	Mousse au café	Purée de pomme bio et abricot	Chou vanille	Millefeuille
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	

