

Menus de la ville de SELF

Semaine du 4 mai au 10 mai 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Carottes râpées bio vinaigrette	Salade de lentilles	Taboulé	Rillettes et cornichon	
	Chou fleur bio vinaigrette Salade de pommes de terre Salade verte	Betteraves CE2 vinaigrette Œuf dur bio mayonnaise Salade verte	Pizza au fromage Haricots verts vinaigrette Salade verte	Macédoine mayonnaise Concombre façon tzatziki Salade verte	
	Macaronade (bœuf lcl) Pasta et chiche	Colin pané et citron Lasagnes aux légumes du soleil bio	Omelette bio à l'emmental Poulet vf rôti	Sauté de porc CE2 aux olives Dahl de lentilles colail	
	Penne bio semi complètes Fondue de poireaux	Epinards bio béchamel et croutons Purée de pommes de terre	Carottes persillées Pommes de terre sautées	Riz bio Julienne de légumes	FERIE
	Assortiment fromages et laitages	Assortiment fromages et laitages	Assortiment fromages et laitages	Assortiment fromages et laitages	
	Liégeois saveur vanille Mousse au café Coupelle de purée de pomme bio Corbeille de fruits	Cocktail de fruits au sirop Paris Brest Crème dessert vanille Corbeille de fruits	Banane rup à la crème Anglaise Gâteau basque Crème dessert café Corbeille de fruits	Mousse au chocolat Purée de pomme bio banane Gaufre Corbeille de fruits	



Menus de la ville de SELF

Semaine du 11 mai au 17 mai 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Céleri râpé bio sauce remoulade	Salade de blé	Radis roses et beurre		
	Salade de pâtes tricolores bio	Poireaux vinaigrette	Salade de haricots rouges et tomates		
	Brocolis vinaigrette Salade verte	Chou fleur vinaigrette Salade verte	Quiche Lorraine Salade verte		
	Couscous de légumes et pois chiche	Hoki sauce normande	Emincés de dinde vf aux olives		
	Boulettes de bœuf bio sauce tomate	Emincés végétal pois et blé sauce normande	Nuggets au fromage	FERIE	FERIE
	Semoule bio	Haricots verts sautés	Purée de pomme de terre		
	Salsifis sautés	Coquillettes bio semi complètes	Gratin de chou fleur ce2		
Assortiment fromages et laitages	Assortiment fromages et laitages	Assortiment fromages et laitages			
Dessert lacté vanille nappé caramel	Crème dessert chocolat	Cake au citron			
Coupelle de purée de poire	Muffins aux pépites de chocolat	Crème dessert vanille			
Liégeois saveur café	Coupelle de purée de pomme pêche	Purée de pomme bio			
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits			

 Appellation d'origine protégée

 Viande française

 Produits local

 Haute valeur environnemental

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Label Rouge

 Pêche durable

 Œuf plein air

 Marée fraîche

 Menu végétarien



Menus de la ville de SELF

Semaine du 18 mai au 24 mai 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de pois chiche bio lcl	Betteraves CE2 vinaigrette	Haricots verts CE2 vinaigrette	Salade grecque (concombre, tomate, fromage de brebis et olives noires)	Paté en croute et cornichon
	Rillettes et cornichon	Tomates vinaigrette	Saucisson sec et cornichon	Rillettes de thon	Salade coleslaw
	Macédoine ce2 mayonnaise	Crêpe au fromage	Carottes râpées bio vinaigrette	Friand au fromage	Salade de pépinettes
	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
	Haricots rouges façon à la mexicaine	Sauté de porc bio sauce moutarde	Nuggets de pois chiche bio	Moussaka (bœuf vf)	Colin sauce aioli
	Aiguillettes de poulet vf sauce moutarde	Saucisse végétale soja et blé	Parmentier de canard, haricots blancs et purée de céleri	Tortilla bio	Paupiette de veau sauce forestière
	Riz bio	Lentilles	Haricots beurre ce2 sautés	Coquillettes	Carottes et pommes vapeur
	Gratin de brocolis bio	Blettes sauce tomate	Purée de pommes de terre	Petits pois ce2 fermière	Carottes sautées
	Assortiment fromages et laitages	Assortiment fromages et laitages	Assortiment fromages et laitages	Assortiment fromages et laitages	Pommes de terre sautées
	Dessert larté gelifié au chocolat	Crème dessert café	Purée de pomme bio	Cake semoule à la fleur d'oranger	Assortiment fromages et laitages
Moelleux perles de sucre	Tarte aux pommes normande	Dessert lacté gélifié vanille nappé caramel	Purée de pomme bio	Mousse au chocolat au lait	
Coupelle de purée de pomme fraise	Pêche au sirop à la gelée de groseille	Flan patissier	Liégeois vanille	Coupelle de purée de pomme pêche	
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Beignet aux pommes	
				Corbeille de fruits	

 Appellation d'origine protégée

 Viande française

 Produits local

 Haute valeur environnemental

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Label Rouge

 Pêche durable

 Œuf plein air

 Marée fraîche

 Menu végétarien



Menus de la ville de SELF

Semaine du 25 mai au 31 mai 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>FERIE</p>	<p>Chou fleur bio vinaigrette</p> <p>Salade de lentilles bio Taboulé Salade verte</p> <p>Merlu sauce armoricaine</p> <p>Dahl de lentilles corail</p> <p>Riz bio Ratatouille</p> <p>Assortiment fromages et laitages</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p>Mousse au café</p> <p>Barre Bretonne Corbeille de fruits</p>	<p>Salade coleslaw rouge</p> <p>Pizza Salade piemontaise Salade verte</p> <p>Rôti de veau lcl au jus</p> <p>Curry de petits pois et pommes de terre</p> <p>Petits pois ce2 Pommes de terre sautées</p> <p>Assortiment fromages et laitages</p> <p>Ile flottante</p> <p>Paris Brest</p> <p>Liégeois au chocolat Corbeille de fruits</p>	<p>Mousse de canard et cornichon</p> <p>Betteraves ce2 vinaigrette Tomates mozzarella Salade verte</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Boulettes de sarasin sauce tomate</p> <p>Haricots verts ce2 sautés Polenta</p> <p>Assortiment fromages et laitages</p> <p>Dessert lacté vanille nappé caramel</p> <p>Chou à la crème</p> <p>Purée de pomme bio banane Corbeille de fruits</p>	<p>Carottes râpées bio vinaigrette</p> <p>Brocolis bio vinaigrette Saucisson sec et cornichon Salade verte</p> <p>Clafoutis tomate, courgette et farine de pois chiche</p> <p>Sauté de bœuf bio mironton</p> <p>Purée de pommes de terre Courgettes sautées</p> <p>Assortiment fromages et laitages</p> <p>Donuts</p> <p>Purée de pomme bio et ananas Crème dessert café Corbeille de fruits</p>



Menus de la ville de SELF

Semaine du 1 juin au 7 juin 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Céleri remoulade Pâté en crouste et cornichon Salade de pâtes tricolores bio Salade verte	Salade de haricots verts ce2 Salade de pois chiche bio Melon Salade verte	Lentilles bio vinaigrette Mousse da canard et cornichon Concombre vinaigrette Salade verte	Salade coleslaw Tarte au fromage Salade de cœurs de palmiers Salade verte	Pizza au fromage Radis rapés , tomates et maïs Œuf dur bio mayonnaise Salade verte
	Sauté de veau lcl façon blanquette Sauce lentilles vertes façon bolognaise	Emincés de porc ce2 au paprika Lasagnes ricotta épinards et chèvre	Escalope de dinde sauce crème Nuggets à l'emmental	Sauce trois fromages Rôti de porc ce2 au jus	Œufs durs bio Merlu sauce citron
	Farfalles Haricots beurre persillés	Blettes persillées Pommes de terre vapeur	Courgettes à la provençale Riz créole	Spaghettis Carottes persillées	Epinards bio béchamel Blé
	Assortiment fromages et laitages	Assortiment fromages et laitages	Assortiment fromages et laitages	Assortiment fromages et laitages	Assortiment fromages et laitages
	Liégeois saveur chocolat Coupelle de purée de poire bio	Eclair au café Liégeois saveur vanille Banane bio sauce chocolat	Cake aux pêches Dessert lacté gélifié vanille nappé caramel Purée de pomme bio	Crème dessert chocolat Cocktail de fruits au sirop Mousse au café Corbeille de fruits	Flan patissier Coupelle de purée de pomme abricot Crème dessert café Corbeille de fruits
	Crème dessert vanille Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits



Menus de la ville de SELF

Semaine du 8 juin au 14 juin 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Concombre à la crème d'ail et fines herbes Betteraves ce2 vinaigrette Salade de pommes de terre ravigote Salade verte Sauté de porc ce2 à la moutarde Emincés pois et blé façon blanquette Carottes à la parisienne Torsades Assortiment fromages et laitages Dessert lacté vanille nappé caramel Mousse au café Coupelle de purée de poire Corbeille de fruits	Haricots verts ce2 vinaigrette Radis et beurre Crêpe au fromage Salade verte Merlu sauce persane Haricots rouges façon chili Riz Haricots verts sautés Assortiment fromages et laitages Liégeois au chocolat Dessert lacté gélifié vanille Coupelle de purée de pomme fraise Corbeille de fruits	Melon Poireaux vinaigrette Galantine de volaille et cornichon Salade verte Couscous aux boulettes de mouton et merguez Boulettes de sarasin sauce Terriyaki Semoule Jardinière de légumes Assortiment fromages et laitages Crème dessert caramel Clafoutis aux pêches Pomme au four Corbeille de fruits	Courgettes râpées, tomates et maïs Rillettes de sardines Salade de haricots blancs Salade verte Bolognaise (bœuf bio) Nuggets de pois chiche Penne bio semi complètes Blettes persillées Assortiment fromages et laitages Tarte au citron Coupelle de purée de pomme coing Crème dessert vanille Corbeille de fruits	Pâté de campagne et cornichons Salade waldorf Salade de tomate Salade verte Sauté de veau lcl sauce arrabiata Omelette bio Polenta tomates provençales Assortiment fromages et laitages Paris Brest Coupelle de pomme poire Mousse au chocolat Corbeille de fruits

Appellation d'origine protégée

Viande française

Produits local

Haute valeur environnemental

Produits issus de l'agriculture BIO

Label Rouge

Pêche durable

Œuf plein air

Marée fraîche

Menu végétarien



Menus de la ville de SELF

Semaine du 15 juin au 21 juin 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de pommes de terre Salade coleslaw Brocolis bio vinaigrette Salade verte Poulet vf rôti Curry de pommes de terre et petits pois Petits pois CE2 fermière Purée de pomme de terre Assortiment fromages et laitages Liégeois à la vanille Coupelle de purée de pomme pêche bio Moelleux au citron Corbeille de fruits	Melon Pâté en croute et cornichon Betteraves bio et maïs vinaigrette Salade verte Macaronade Ici Nuggets à la mozzarella (Penne semi complètes bio) Carottes persillées Assortiment fromages et laitages Muffins Dessert lacté saveur chocolat Coupelle de purée de pomme bio Corbeille de fruits	Salade de lentilles bio Tarte au fromage Concombre bio tzatziki Salade verte Rôti de porc Ici au jus Clafoutis aux courgettes quinoa et fromage de brebis Gratin de courgettes Pommes de terre sautées Assortiment fromages et laitages Banane à la crème anglaise Pêche au sirop Brownies Corbeille de fruits	Salade de tomates vinaigrette au basilic Macédoine ce2 mayonnaise Friand au fromage Salade verte Sauté de bœuf Ici sauce Au curry Couscous végétarien aux légumes et pois chiche Semoule bio Haricots plats persillés Assortiment fromages et laitages Mousse au chocolat Tarte au flan Purée de pomme bio et framboise Corbeille de fruits	Pâté de campagne et cornichon Radis et beurre Salade de haricots rouges bio à la mexiane Salade verte Seiche à la rouille Emincés pois et blé sauce tomate Riz créole Chou fleur sauté Assortiment fromages et laitages Crème dessert vanille Eclair au café Ile flottante Corbeille de fruits



Menus de la ville de SELF

Semaine du 22 juin au 28 juin 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de blé bio	Concombre bio façon tzatziki	OEuf dur bio mayonnaise	Salade de pois chiche	Tomates bio vinaigrette à la ciboulette
	Melon	Taboulé	Céleri remoulade	Mousse de canard et cornichon	Crêpe au fromage
	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
	Colombo de dinde vf	Hoki sauce normande	OEuf dur bio	Saucisse lcl grillée	Merlu sauce bourride
	Boulettes de sarasin sauce au curry	Saucisse soja et blé	Steak haché bio sauce tomate	Nuggets de blé	Lasagnes aux légumes du soleil bio
	Boulgour bio	Haricots verts ce2 persillés	Purée de pomme de terre	Ratatouille	Pommes vapeur
	Brocolis sautés	Polenta	Epinards bio à la béchamel	Riz	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 pêche	Beignets aux pommes	Liégeois vanille	Banane bio sauce chocolat	Tarte au citron
	Crème dessert caramel	Dessert lacté gélifié vanille	Tarte Bourdaloue	Gâteau basque	Mousse au café
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	



Menus de la ville de SELF

Semaine du 29 juin au 5 juillet 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de pommes de terre ravigote Melon	Carottes bio vinaigrette au miel	Saucisson sec et cornichon Taboulé	Rillettes de thon Lentilles vinaigrette	Salade de haricot vert ce2 Radis et beurre
	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
	Aiguillettes de poulet vf sauce suprême Galette de boulgour pois chiche emmental oriental	Pasta et chiche bio	Merlu sauce bourride	Jambon LR	Colin pané et citron
	Carottes persillées Riz bio	Cordon bleu	Saucisse végétale soja et blé	Omelette bio	Sauté de porc bio à la provençale
		(macaronis bio) Haricots beurre sautés	Pommes de terre sautées Carottes sautées	Coquillettes bio Aubergines sauce tomate	Petits pois ce2 Polenta
	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 pêche Muffins	Crème dessert caramel Donuts	Purée de pomme bio banane Tarte aux pommes	Liégeois au café Paris Brest	Mousse au chocolat Chou à la vanille
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits

