

Menus SELF

Semaine du 31 aout au 6 septembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI		Lentilles bio vinaigrette Betteraves ce2 vinaigrette Céleri remoulade Salade verte bio	Salade de pâtes tricolores bio Pizza à l'emmental et mozzarella Concombre bio à la crème d'ail et fines herbes Salade verte bio	Melon type charentais Pâté de campagne et cornichon Salade de haricots rouges bio aux épices mexicaines Salade verte bio	Salade de tomates au basilic Tarte aux poireaux Salade de haricots blancs bio
		Couscous aux légumes et pois chiche bio Sauté de porc lcl sauce moutarde	Rôti de veau LR lcl au jus Merlu sauce Bercy	Emincés de dinde LR aux olives Tortilla aux oignons et pommes de terre (œuf bio)	Salade verte bio Colin sauce niçoise Saucisse lcl
		Gratin de brocolis ce2 Semoule bio	Petits pois CE2 fermière Polenta	Haricots vert ce2 persillés Pommes de terres sautées	Ratatouille Farfalles et emmental râpé
		Pont l'évêque AOP/ Coulommiers	Gouda bio/ Camembert	Tomme grise / Buchette lait mélange mi chèvre	Cantal AOP/ mimolette
		Fromage blanc nature/Yaourt aux fruits	Petit suisses natures bio fromage frais aux fruits	Yaourt nature bio fromage frais aux fruits	Yaourt à la fraise bio faisselle
		Crème dessert vanille Liégeois au café Tarte normande Corbeille de fruits	Purée de pomme bio lcl et pêche Crème dessert au caramel Muffins Corbeille de fruits	Liégeois vanille Moelleux au chocolat Coupelle de purée de pomme coing Corbeille de fruits	Tarte au citron Mousse au chocolat Pomme au four au caramel Corbeille de fruits

Appellation d'origine protégée

Menu végétarien

Label Rouge

Œuf plein air

Viande française

Haute valeur environnementale

Pêche durable

Marée fraîche

Produit local

Produits issus de l'agriculture BIO



Menus SELF

Semaine du 7 septembre au 13 septembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de blé bio Macédoine ce2 mayonnaise Pâté en croute et cornichon Salade verte bio Sauté de bœuf lcl au curry Boulettes de sarazin sauce tomate Carottes persillées Purée de pois chiche bio lcl Edam/ Port salut Yaourt nature brassé /Fromage frais aux fruits Banane à la crème Anglaise Mousse au café Crème dessert à la vanille Corbeille de fruits	Brocolis bio vinaigrette Salade de pommes de terre (tomates maïs,olives,échalote) Œufs durs bio mayonnaise Salade verte bio Pasta et chiche bio Hoki sauce coco et citron vert Macaronis bio et emmental râpé Courgettes persillées Emmental/ bleu d'Auvergne AOP Yaourt bio abricot ou framboise Fromage blanc nature Dessert lacté vanille nappé caramel Beignet au chocolat Coupelle de purée de pomme abricot hve Corbeille de fruits	Taboulé Rillettes de thon Melon Salade verte bio Poulet LR rôti Omelette bio Gratin de chou fleur ce2 Blé bio Saint Paulin / Carré Yaourt nature / Yaourt aromatisé HVE Lait délice de Lozère Liégeois à la vanille Flan patissier Crème dessert praliné Corbeille de fruits	Salade de tomates à la ciboulette Salade de cœurs de palmier Houmous de pois chiche bio Salade verte bio Cordon bleu vf Lasagnes aux légumes du soleil Purée de pommes de terre Haricots beurre CE2 sautés Fromage croute noire/ Cantal AOP Fromage frais aux fruit/ Yaourt nature HVE Délice de Lozère Cake nature Purée de pomme bio Ile flottante Corbeille de fruits	Carottes rapées bio Salade de coquillettes semi complètes bio Tarte à l'emmental Salade verte bio Seiche à la rouille Dalh de lentilles corail Riz bio Petits pois CE2 Saint Nectaire AOP/ Brie Petit suisse nature bio Yaourt à la vanille bio Liégeois au café Tarte tatin Poire au chocolat Corbeille de fruits

Appellation d'origine protégée

Menu végétarien

Label Rouge

Œuf plein air

Viande française

Haute valeur environnementale

Pêche durable

Marée fraîche

Produit local

Produits issus de l'agriculture BIO



Menus SELF

Semaine du 14 septembre au 20 septembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Haricots vert bio AB vinaigrette	Salade de pépinettes	Concombre façon tzatziki	Crêpe à l'emmental	Tomates vinaigrette au basilic
	Salade piémontaise	Betteraves CE2 et maïs vinaigrette	Salade de boulgour au pesto	Chou fleur CE2 vinaigrette	Salade de pois chiche BIO AB à la marocaine
	Melon	Mousse de canard et cornichon	Quiche Lorraine	Radis râpés et maïs vinaigrette	Poireaux vinaigrette
	Salade verte bio AB	Salade verte bio AB	Salade verte bio AB	Salade verte bio AB	Salade verte bio AB
	Boulettes de bœuf vf sauce tomate	Merlu sauce basilic	Roti de dinde LR au jus	Jambon LR braisé	Haricots rouges façon chili
	Beignet de mozzarella	Omelette bio AB à l'emmental	Sauce épinards et chèvre	Colin pané et citron	Saumon sauce Normande
	Polenta bio AB	Ratatouille	Coquillettes semi complètes et emmental râpé AB	Epinards bio AB béchamel et croutons	Riz semi complet bio AB
	Carottes persillées	Blé bio AB	Gratin de brocolis bio AB	Pommes de terre sautées	Salsifis persillés
	Tomme blanche/ Fourme d'Ambert AOP	Brie / Cantal AOP	Buchette lait mélange / Saint Paulin	Gouda/ Bleu d'Auvergne AOP	Pont l'évêque AOP/ Coulommiers
	Yaourt à la fraise bio AB Petit suisse nature bio AB	Fromage frais aux fruits / Yaourt nature	Yaourt vanille bio AB Faisselle	Petit suisse nature bio AB Yaourt aux fruits	Yaourt nature HVE Lait délice de Lozère/ Fromage frais aux fruits
	Mousse à la crème de marron	Donuts	Gâteau de haricots blancs au chocolat	Gâteau basque	Liégeois vanille
	Dessert lacté vanille nappé	Coupelle de purée de pomme fraise	Crème dessert café	Purée de pommes bio lcl et poire AB	Cake au chocolat
	Barre bretonne	Crème dessert à la vanille bio AB	Pêche gourmande	Dessert lacté gélifié chocolat	Purée de pomme bio AB
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits

Appellation d'origine protégée

Menu végétarien

Label Rouge

Œuf plein air

Viande française

Haute valeur environnementale

Pêche durable

Marée fraîche

Produit local

Produits issus de l'agriculture BIO



Menus SELF

Semaine du 21 septembre au 27 septembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de brocolis bio Chou blanc aux épices et graines de sésame Taboulé Salade verte bio Sauté de veau lcl arrabiata Hoki sauce citron Penne bio semi complète et emmental râpé Fondue de poireaux Edam / Fourme d'Ambert AOP Fromage blanc bio nature Yaourt bio à la fraise Coupelle de purée de pomme hve Liégeois au chocolat Gaufre Corbeille de fruits	Salade de haricots verts ce2 Chou chinois crumble au parmesan Saucisson sec et cornichon Salade verte bio Emincés pois et blé sauce au curry Poulet rôti LR Riz bio Carottes à la parisienne Camembert / Emmental Yaourt nature bio Fromage frais aux fruits Ile Flottante Mousse au café Beignet à la framboise Corbeille de fruits	Pizza tomate emmental mozzarella Carottes râpées bio Macédoine CE2 mayonnaise Salade verte bio Emincés de porc CE2 aux olives Nuggets de blé Gratin de courgettes Polenta Saint Nectaire AOP Tomme blanche Petit suisse nature bio Yaourt aux fruits Compote de pomme bio lcl et poire Crème dessert caramel Crumble pêche abricot Corbeille de fruits	Salade de tomates à la ciboulette Rillettes et cornichon Crêpe à l'emmental Salade verte bio Sauté de dinde LR au caramel Omelette bio champignons Pommes de terre rissolées Julienne de légumes Fromage frais ail et fines herbes /Fromage croute noire Yaourt nature bio Fromage frais aux fruits Crème dessert à la vanille Poire au sirop brisure d'oréo Brownie Corbeille de fruits	Salade de lentilles bio Œuf dur bio mayonnaise Salade de pâtes bio Salade verte bio Hoki sauce échalote Rôti de veau lcl LR au jus Haricots beurre CE2 sautés Boulgour bio Bleu d'Auvergne AOP Emmental Petit suisse nature bio Yaourt aux fruits bio abricot ou framboise Banane bio sauce chocolat Purée de pomme bio lcl et framboise Tarte au citron Corbeille de fruits



Appellation d'origine protégée



Menu végétarien



Label Rouge



Œuf plein air



Viande française



Haute valeur environnementale



Pêche durable



Marée fraîche



Produit local



Produits issus de l'agriculture BIO



Menus SELF

Semaine du 28 septembre au 4 octobre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Céleri remoulade	Salade de pommes de terre sauce ravigote	Mousse de canard et cornichon	Salade coleslaw bio	Salade d'endives pomme et noix
	Salade de boulgour bio	Galantine de volaille et cornichon	Salade de coquillettes bio	Betteraves bio vinaigrette à la ciboulette	Salade de pois chiche bio
	Salade de haricots rouges bio	Crêpe aux champignons	Salade de cœurs de palmiers	Tarte à l'emmental	Chou rouge râpé vinaigrette balsamique
	Salade verte bio	Salade verte bio	Salade verte bio	Salade verte bio	Salade verte bio
	Emincés de poulet LR	Merlu sauce citron	Macaronade de bœuf lcl	Rôti de porc lcl sauce charcutière	Nuggets au fromage
	Boulettes de sarasin sauce tomate	Sauté de veau lcl LR	Saucisse soja et blé	Sauce fèves pesto et cantal AOP	Colin sauce Sétoise
	Purée de pomme de terre	Riz bio	Lentilles bio	Penne bio semi complète et emmental râpé	Haricots verts CE2 sautés
	Petits pois CE2	Jardinière de légumes	Blettes persillées	Chou fleur ce2 sauté	Pommes de terre sautées
	Cantal AOP Bleu d'Auvergne AOP	Mimolette / Camembert	Emmental / Pont l'Évêque AOP	Fromage frais ail et fines herbes /Saint Paulin	Edam / Saint Nectaire AOP
	Fromage blanc nature/Fromage frais aux fruits	Yaourt aromatisé HVE lait délice de Lozère Petit suisse nature bio	Fromage blanc bio nature Yaourt à la vanille bio	Yaourt nature bio Fromage frais aux fruits	Fromage blanc bio nature Yaourt à la myrtille bio
	Crème dessert vanille	Tarte flan patissier	Clafoutis aux poires	Mousse au chocolat	Gâteau de pois chiche et chocolat blanc
	Coupelle de purée de pomme bio	Liégeois vanille	Dessert lacté vanille nappé caramel	Beignets aux pommes	Purée de pomme bio lcl et poire
	Moelleux perles de sucre	Crème dessert au café	Purée de pomme bio lcl et banane	Crème dessert praliné	Liégeois au café
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits

Appellation d'origine protégée

Menu végétarien

Label Rouge

Œuf plein air

Viande française

Haute valeur environnementale

Pêche durable

Marée fraîche

Produit local

Produits issus de l'agriculture BIO



Menus SELF

Semaine du 5 octobre au 11 octobre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Chou fleur ce2 vinaigrette Radis et beurre Lentilles bio vinaigrette Salade verte bio Bolognaise hve Emincés pois et blé sauce échalote Spaghettis bio et emmental râpé Courgettes sautées Gouda / Pont l'évêque AOP petits suisse nature bio Yaourt bio fruits Coupelle de purée de poire hve Mousse à la crème de marron Dessert lacté gélifié vanille nappé caramel Corbeille de fruits	Carottes râpées bio vinaigrette au miel Macédoine CE2 mayonnaise Pizza emmental mozzarella Salade verte bio Hoki sauce aïoli Curry de pommes de terre et pois (plat complet) Carottes vapeur Pommes vapeur Saint Nectaire AOP Tomme blanche Fromage blanc nature bio Yaourt bio vanille Crème dessert café Donuts Pomme au four au caramel Corbeille de fruits	Rillettes de thon Salade waldorf Salade de pois chiche bio Salade verte bio Quiche au Maroilles Sauté de porc lcl jus aux oignons Fondue de poireaux Boulgour Fourme d'Ambert AOP Buche mi chèvre Fromage frais aux fruits bio /Yaourt nature bio Purée de pomme bio Crème dessert caramel Moelleux au chocolat Corbeille de fruits	Chou rouge remoulade Salade de pâtes tricolores bio Pâté en croute et cornichon Salade verte bio Poulet LR rôti Galette mexicaine boulgour haricots et poivrons Gratin de brocolis bio Purée de pomme de terre Mimolette/ Fromage croute noire Yaourt HVE délice de lozère nature / Fromage frais aux fruits Panna cotta aux fruits rouges Liégeois au chocolat Gateau basque Corbeille de fruits	Œufs durs bio mayonnaise Galantine de volaille et cornichon Brocolis bio vinaigrette Salade verte bio Dahl de lentilles corail Filet de Merlu beurre blanc Riz semi complet bio Haricots plats ce2 persillés Emmental bio camembert bio Petit suisse nature bio Yaourt aux fruits Cake au citron Coupelle de purée de pomme abricot hve Crème dessert vanille Corbeille de fruits

Appellation d'origine protégée

Menu végétarien

Label Rouge

Œuf plein air

Viande française

Haute valeur environnementale

Pêche durable

Marée fraîche

Produit local

Produits issus de l'agriculture BIO



Menus SELF

Semaine du 12 octobre au 18 octobre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Carottes râpées bio Pain suédois et tartinable sardine, colin, haricots blancs Salade de pâtes à l'orientale Salade verte bio Sauté de bœuf lcl Légumes et pois chiche bio façon tajine Salsifis persillés Semoule bio Brie / Saint Nectaire AOP Petits suisse bio Fromage frais aux fruits Coupelle de purée de pomme bio Crème dessert vanille bio Mousse au café Corbeille de fruits	Salade de pommes de terre à la ciboulette Betteraves bio vinaigrette Salade de haricots blancs Salade verte bio Filet de limande sauce dieppoise Lentilles vertes bio sauce tomate façon bolognaise Blettes persillés Torsades bio et emmental râpé Fromage frais ail et fines herbes / Saint Paulin Yaourt à la vanille bio Fromage blanc nature bio Quartier de pomme et topping caramel Liégeois au chocolat Brioche perdue aux myrtilles et amandes Corbeille de fruits	Salade d'endives Tarte au poireau Salade de blé bio Salade verte, pain buschetta mayonnaise au pesto rouge Sauté de poulet LR sauce Vallée d'Auge Hoki sauce sétoise Haricots verts ce2 sautés Polenta bio Emmental / Coulommiers Yaourt nature bio Fromage frais aux fruits Compote de pomme bio et spéculos Paris Brest Dessert lacté vanille nappé caramel Corbeille de fruits	Rillettes et cornichon Œuf dur bio mayonnaise Taboulé Salade verte bio Parmentier de canard, haricots blancs et purée de céleri Boulettes de sarrasin sauce Terriyaki Carottes au cumin Riz thaï bio Gouda / Bleu d'Auvergne AOP Petit suisse nature bio / Yaourt aux fruits Gâteau basque Crème dessert caramel Poire au chocolat Corbeille de fruits	Tarte à l'emmental Macédoine ce2 mayonnaise Chou chinois crumble au parmesan Salade verte bio Colin pané et citron Rôti de porc lcl au jus Epinards bio béchamel et crouton Pommes de terre sautées Cantal AOP Buchette lait mélange mi chèvre Yaourt nature HVE lait délice de Lozère / Yaourt bio à la fraise Liégeois à la vanille Muffins au chocolat Crème dessert au café Corbeille de fruits



Appellation d'origine protégée



Viande française



Produit local



Menu végétarien



Haute valeur environnementale



Produits issus de l'agriculture BIO



Label Rouge



Pêche durable



Pêche durable



Œuf plein air



Marée fraîche



Marée fraîche

