

























# Menu du self



## Du 22 au 26 septembre 2025

- ❖ Lavage des mains conseillé avant d'entrer et à la sortie du self.
- ❖ Si vous avez des allergies, n'hésitez pas à vous faire connaître auprès du Chef de cuisine.

\* le menu est susceptible de changer en fonction des livraisons. Merci.

	Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25 Déjeuner du Loir-et-Cher En collaboration avec les chefs du restaurant Assa à Blois	Vendredi 26
<b>Entrée</b>	Taboulé au surimi   Salade d'automne  Salade verte	Salade verte, lardons, croutons, fromage   Salade composée   Salade verte	 La tomate sous toutes ses formes	Salade italienne   Pizza   Salade verte
<b>Poisson/ Viande</b>	Dos de colin au cidre   Cordon bleu	Poisson beurre, citron  Saucisses grillées	Poisson croustillant au Panko  Tonkatsu de porc	Bœuf bolognaise 
<b>Légumes</b>	Petits pois à la française   Chou-fleur gratiné	Semoule aux petits légumes   Courgettes	Curry végétal de légumes et pâtes  Risoni 	Spaghettis
<b>Fromage ou Yaourt</b>	Fromage à la coupe 	Fromage blanc  Fromage à la coupe 	Soyeux de vache	Fromage à la coupe 
<b>Dessert</b>	Yaourt aromatisé   Fruit	Fruit	Brioche perdue au gingembre, glace miso vanille	Raisin Italien  Compote 

La Principale

La Secrétaire Générale

Claire LASSIAILLE

Camille GAUD