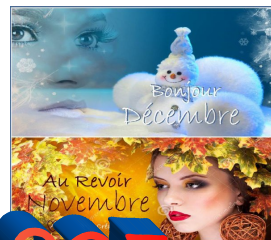















Menu du self



Du 1er au 5 décembre 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 1er	Mardi 02	Jeudi 04	Vendredi 05 Menu végétarien
Entrée	Salade de l'hiver ☰ ☞ Saucisson à l'ail, cornichon ☞ Salade verte	Feuilleté au comté ☞ Surimi mayonnaise ☞ Salade verte	Œuf dur au thon ☰ ☞ Salade de pâtes ☰ ☞ Salade verte	Velouté de légumes verts ☰ ☞ Bouquet de radis roses
Poisson/ Viande	Dos de colin aux champignons ☞ Steak haché ☞ Bœuf à l'échalotte ☰	Poisson au four ☞ Chipolata 	Poisson sauce normande ☞ Blanquette de dinde  ☰	Boulettes à la tomates
Légumes	Pennes complètes  aux légumes d'hiver ☞ Brocolis	Lentilles  ☞ Duo de légumes	Pommes de terre au four  ☞ Carottes vichy	Riz créole ☞ Poireaux à la crème 
Fromage ou Yaourt	Fromage à la coupe 	Yaourt nature  ☞ Fromage à la coupe 	Fromage à la coupe 	Petits suisses ☞ Fromage à la coupe 
Dessert	Yaourt aromatisé   ☞ Fruit de saison	Fruit de saison	Gaufre chocolat et chantilly ☰ ☞ Fruit de saison	Fruit de saison

La Principale

La Secrétaire Générale

Claire LASSIAILLE

Camille GAUD