





































Menu du self

Du 02 au 06 mars 2026

- ❖ 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 02	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06
Entrée	Velouté Dubarry   Salade coleslaw  Salade verte	Salade de maïs aux pommes   Crêpes aux champignons  Salade verte	Bouillon au vermicelle   Mousse de foie  Rillettes de thon  Salade verte	Haricots verts vinaigrette  Salade verte, croutons et oignons frits 
Poisson/ Viande	Filet de julienne  Steak haché de poulet façon bouchère 	Raviolis  sauce fromagère	Pot au feu de la mer   Pot au feu  	Filet de colin meunière au citron  Médaillon de merlu sauce Dubarry
Légumes	Pommes de terre noisettes  Haricots verts, champignons 		Légumes du pot au feu  	Pennes tricolores   Chou-fleur
Fromage ou Yaourt	Fromage à la coupe 	Fromage à la coupe   Petit suisse	Fromage à la coupe 	Yaourt   Fromage à la coupe 
Dessert	Gaufre de Bruxelles  Fruit	Fruit	Tarte aux 2 chocolats   Fruit	Fruit

La Principale

La Secrétaire Générale

Claire LASSIAILLE

Camille GAUD