









# Menu du self



## Du 09 au 13 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 09	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
<b>Entrée</b>	Feuilleté emmental 🍴 Duo de crudités 🍴 🍴 Salade verte	Samoussa au poulet 🍴 Macédoine de crevettes 🍴 🍴 Salade verte	Œufs sauce cocktail 🍴 Betteraves à la moutarde ancienne 🍴 Salade verte	Tartine à la provençale 🍴 🍴 Pamplermousse 🍴 Salade verte
<b>Poisson/ Viande</b>	Dos de colin 🍴 Boulettes de volaille sauce crémeuse au chorizo 🍴	Aile de raie 🍴 Sauté de porc colombo 	Lasagnes de légumes 🍴	Poisson du moment sauce moules et curry 🍴 🍴 Osso bucco de dinde 🍴
<b>Légumes</b>	Semoule 🍴 Petits pois à la française	Riz créole 🍴 Flan de brocolis 🍴	Salade verte	Purée 🍴 🍴 Haricots verts sautés
<b>Fromage ou Yaourt</b>	Fromage à la coupe 	Fromage blanc  🍴 Fromage à la coupe 	Fromage à la coupe 	Yaourt   🍴 Fromage à la coupe 
<b>Dessert</b>	Dessert liégeois 🍴 Fruit	Ananas rôti 🍴 Fruit de saison	Chou chantilly 🍴	Fruit de saison

La Principale

La Secrétaire Générale

Claire LASSIAILLE

Camille GAUD