

DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

SELF COLLEGE INSTITUTION ROBIN - DÉJEUNER

Lundi 09/03/2026	Mardi 10/03/2026	Jeu 12/03/2026	Vendredi 13/03/2026
E N T R É E S			
Radis au beurre <i>Lait</i>	Tartine oeuf et ciboulette <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Cake pois chiche cumin sc fromage blanc <i>Oeufs, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Pâté pur volaille <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
S A L A D E S			
Carottes râpées au citron <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Maïs en salade <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Céleri remoulade <i>Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Concombre rondelles <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Pommes de terre au bleu <i>Lait</i>	Salade verte et dés d'Edam <i>Lait</i>	Salade de haricot vert et poivron rouge <i>Moutarde, Sulfites</i>	Cubes de betteraves <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
P L A T S			
Filet de hoki PMD sauce armoricaine <i>Céleri, Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Soja, Sulfites</i>	Crispidor à l'emmental <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Poulet kedjenou (tomate, aubergine, oignon, gingembre) <i>Sulfites</i>	Haché au poulet et jus aux herbes <i>Gluten</i>
Merguez <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Emincé de dinde sauce caramel <i>Gluten, Soja</i>	Tortilla campesina <i>Oeufs, Lait</i>	Merlu PMD crumble moutarde et sauce safranée <i>Poissons, Gluten, Fruits à coque, Lait, Moutarde, Sulfites</i>
			Rôti de porc aux herbes <i>Gluten</i>
G A R N I T U R E S			
Légumes couscous <i>Céleri</i>	Brocolis <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Légumes du sud et son crumble <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Jardinière de légumes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Semoule <i>Gluten</i>	Farfalle <i>Gluten</i>	Pommes de terre vapeur <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Riz pilaf <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S			
Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>
Brie <i>Lait</i>	Edam <i>Lait</i>	Camembert <i>Lait</i>	Fromage fondu Kiri <i>Lait</i>
Fromage Petit moulé à l'ail et aux fines herbes <i>Lait</i>	Fromage frais froidou <i>Lait</i>	Fromage Petit moule <i>Lait</i>	Mimolette <i>Lait</i>
D E S S E R T S			
Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Compote tous fruits allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Brownie <i>Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja, Sulfites</i>	Biscuit de savoie <i>Oeufs, Gluten, Sulfites</i>
Panna cotta agar agar sauce chocolat <i>Lait, Soja</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Compote pommes et abricots allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Compote pommes et fraises allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Paris-Brest DCG <i>Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja</i>	Dessert lacté saveur vanille à boire <i>Lait</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Pêche façon melba <i>Fruits à coque, Lait</i>	Mousse au chocolat <i>Lait</i>	Smoothie ananas et fruits de la passion <i>Lait</i>	Fromage blanc au riz soufflé chocolat <i>Gluten, Lait</i>



Menu susceptible d'évoluer en fonction de l'approvisionnement.

LE PLAISIR DE BIEN MANGER

DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

SELF COLLEGE INSTITUTION ROBIN - DÉJEUNER

Lundi 16/03/2026	Mardi 17/03/2026	Jeu 19/03/2026	Vendredi 20/03/2026
E N T R É E S			
Chou chinois et cacahuete vinaigrette sésame soja <i>Poissons, Gluten, Arachides, Sésame, Soja</i>	Haricots verts vinaigrette à l'échalote <i>Moutarde, Sulfités</i>	Tartine au thon et à la ciboulette <i>Poissons, Gluten, Lait</i>	Feuilleté au fromage fondu <i>Gluten, Lait</i>
Oeuf dur à la mayonnaise <i>Oeufs, Moutarde, Sulfités</i>	Pâté de campagne <i>Gluten, Lait, Moutarde, Soja</i>		
S A L A D E S			
Salade carotte courgette râpées façon coleslaw SB <i>Oeufs, Moutarde, Sulfités</i>	Salade iceberg <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Chou blanc et dés de mimolette <i>Lait, Sulfités</i>	Carottes rapées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
		Salade d'agrumes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Tomate mozzarella <i>Lait</i>
P L A T S			
Boulettes au boeuf et volaille sauce tomate <i>Gluten, Soja</i>	SAUCE BOLOGNAISE <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Blanquette de dinde aux olives vertes <i>Gluten, Sulfités</i>	Beignets de poisson blanc <i>Poissons, Gluten, Soja</i>
Fricassée colin d'Alaska PMD <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i>	Sauce crème aux lardons <i>Gluten, Lait</i>	Dés colin d'Alaska PMD sauce aux petits légumes <i>Poissons, Gluten, Lait</i>	Sauté de boeuf VF sauce gardiane (orange ,tomate, balsamique) <i>Sulfités</i>
	Pate coude sc feves pesto et emmental <i>Gluten, Lait</i>	Pilaf de riz au jambon, petits pois et tomate <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	
G A R N I T U R E S			
Haricots verts à l'ail <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pâtes coude <i>Gluten</i>	Carottes au thym <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Epinards en branche béchamel <i>Gluten, Lait</i>
Polenta crémeuse <i>Lait</i>	Petits pois à l'étuvé <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Riz créole <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Purée à la patate douce <i>Lait</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S			
Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>
Fromage fondu Croc'lait <i>Lait</i>	Fromage fondu La vache qui rit <i>Lait</i>	Fromage frais Cantafrais <i>Lait</i>	Fromage frais Petit louis <i>Lait</i>
Gouda <i>Lait</i>	Pont l'évêque AOP <i>Lait</i>	Saint paulin <i>Lait</i>	Montcadi croute noire <i>Lait</i>
D E S S E R T S			
Beignet au chocolat et noisettes DCG <i>Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Compote pommes et fraises allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Compote pommes allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel <i>Lait</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pudding aux fruits rouges <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Entremets flan au chocolat mousse au straciatella <i>Lait, Soja</i>	Fromage blanc et brisures d'Oréo <i>Gluten, Lait, Soja</i>	Salade de fruits frais <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Dips de pommes et crème au caramel <i>Lait</i>	Smoothie pomme, ananas aux sirop d'érable <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Gâteau au chocolat et haricots rouges mexicain <i>Oeufs, Soja, Sulfités</i>	Semoule au lait et coulis de mangue <i>Gluten, Lait</i>

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

LE PLAISIR DE BIEN MANGER

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

SELF COLLEGE INSTITUTION ROBIN - DÉJEUNER

Lundi 23/03/2026	Mardi 24/03/2026	Jeu 26/03/2026	Vendredi 27/03/2026
E N T R É E S			
Rillettes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade d'haricots beurre à l'échalote <i>Moutarde, Sulfites</i>	Cake à la tomate olives et basilic <i>Oeufs, Gluten, Lait, Sulfites</i>	Carottes râpées, vinaigrette curry, miel et gingembre <i>Moutarde, Sulfites</i>
	sarrasin orge millet façon taboulé <i>Gluten, Sulfites</i>	Salade de betteraves et maïs <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	
S A L A D E S			
Pomelos <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade asiatique (carotte, haricot mungo et poivron) <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade méele <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Macédoine sauce à la mayonnaise <i>Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites</i>
Salade carotte chou rouge râpé façon coleslaw <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>			Salade à la grecque (tomate, concombre, fromage de brebis, olive) <i>Lait</i>
P L A T S			
Emincé de saumon sauce au citron <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i>	Haché au veau <i>Soja</i>	Cordon bleu <i>Gluten, Lait, Soja</i>	Colin d'Alaska PMD sauce basquaise <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i>
Nuggets de poulet et ketchup de pommes <i>Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites</i>	Omelette nature <i>Oeufs, Lait</i>	Blé sauce aux légumes du sud et fromage de brebis <i>Gluten, Lait</i>	Colombo de porc <i>Gluten, Moutarde</i>
			Paëlla au poulet <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Mollusques</i>
G A R N I T U R E S			
Duo carotte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Blé pilaf <i>Gluten</i>	Pommes de terre boulangères <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Ratatouille <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Pâtes coude <i>Gluten</i>	Courgettes braisées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Tomates à la provencale <i>Gluten</i>	Riz créole <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S			
Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>
Bleu <i>Lait</i>	Edam <i>Lait</i>	Buchette lait de mélange <i>Lait</i>	Fromage fondu carré <i>Lait</i>
Fromage frais Cantafrais <i>Lait</i>	Fromage frais froidou <i>Lait</i>	Fromage Petit moule <i>Lait</i>	Saint paulin <i>Lait</i>
D E S S E R T S			
Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Compote poire allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Glace à l'eau maxi stick <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Gâteau au yaourt <i>Oeufs, Gluten, Lait, Sulfites</i>	Crème caramel <i>Oeufs, Lait</i>
Pomme au four <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Eclair parfum vanille DCG <i>Oeufs, Gluten, Lait, Soja</i>	Mousse noix de coco <i>Lait</i>	Gaufre au chocolat <i>Oeufs, Gluten, Lait, Soja</i>
Riz au lait et coulis de chocolat <i>Lait, Soja</i>	Fromage blanc et corn flakes <i>Gluten, Lait</i>	Salade de fruits frais <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Smoothie de pomme banane et framboise <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

LE PLAISIR DE BIEN MANGER

DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

SELF COLLEGE INSTITUTION ROBIN - DÉJEUNER

Lundi 30/03/2026	Mardi 31/03/2026	Jeu 02/04/2026	Vendredi 03/04/2026
E N T R É E S			
Betteraves mimosa <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>		Pop corn vert <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Saucisson à l'ail <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
		Salade iceberg et sauce végétale à la menthe <i>Moutarde, Sulfites</i>	
S A L A D E S			
Coquillettes au basilic <i>Gluten</i>		Salade coleslaw <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Chou blanc et dés de mimolette <i>Lait, Sulfites</i>
Salade de tomate au maïs vinaigrette <i>Gluten, Sésame, Soja, Sulfites</i>			Concombre rondelles <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
P L A T S			
Beignets de calamars et quartier de citron <i>Gluten, Mollusques</i>		Finger aux céréales et ble, sauce fromage blanc citronné <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Merlu PMD sauce vatapa <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Sulfites</i>
Falafels aux pois chiche, fèves et menthe <i>Gluten</i>		Fish and chips (poisson blanc PMD, frites, sauce verte) <i>Oeufs, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	
		Shepherds pie (boeuf et purée de pommes de terre) <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	
G A R N I T U R E S			
Chou-fleur gratiné <i>Lait</i>		Petits pois à l'étuvé <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Riz créole <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Purée de pomme de terre <i>Lait</i>		Portion Frites <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Tian de légumes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S			
Assortiment de yaourts <i>Lait</i>		Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>
Brie <i>Lait</i>		Cheddar <i>Lait</i>	Fromage frais Cantafrais <i>Lait</i>
Fromage fondu Samos <i>Lait</i>		Fromage fondu La vache qui rit <i>Lait</i>	Gouda <i>Lait</i>
D E S S E R T S			
Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Apple crumble <i>Gluten, Fruits à coque</i>	Cake pistache fleur d'oranger <i>Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Sulfites</i>
Dessert lacté gélifié au chocolat <i>Lait</i>		Biscuit façon scone aux flocons d'avoine et raisins <i>Oeufs, Gluten, Sulfites</i>	Compote pommes et bananes allégées en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Donuts <i>Gluten, Lait</i>		Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Salade de fruits frais (pomme, banane, kiwi et ananas) au tabasco <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Trifle fruits rouges <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Dessert lacté coco à boire <i>Lait</i>



Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

LE PLAISIR DE BIEN MANGER

**DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES
QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !**

SELF COLLEGE INSTITUTION ROBIN -

Lundi
06/04/2026

Mardi
07/04/2026

Judi
09/04/2026

Vendredi
10/04/2026

Aucun menu disponible cette semaine



Menu susceptible d'évoluer en fonction de l'approvisionnement.

LE PLAISIR DE BIEN MANGER



**DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES
QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !**

SELF COLLEGE INSTITUTION ROBIN -

Lundi
13/04/2026

Mardi
14/04/2026

Judi
16/04/2026

Vendredi
17/04/2026

Aucun menu disponible cette semaine



Menu susceptible d'évoluer en fonction de l'approvisionnement.

LE PLAISIR DE BIEN MANGER

DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

SELF COLLEGE INSTITUTION ROBIN - DÉJEUNER

Lundi 20/04/2026	Mardi 21/04/2026	Jeu 23/04/2026	Vendredi 24/04/2026
E N T R É E S			
Acras de morue et salade <i>Poissons, Gluten, Moutarde, Sulfites</i>	Carottes à la Grecque <i>Sulfites</i>	Salade de pâtes aux poivrons, olives et origan <i>Gluten, Moutarde, Sulfites</i>	Pastèque <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Duo de melons <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Mousse de canard <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Salade de petits pois fèves et fromage de brebis à la menthe <i>Lait</i>	Purée d'avocat à la tomate et toast <i>Gluten</i>
S A L A D E S			
Concombre rondelles <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade verte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade coleslaw <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Salade de lentille, concombre, tomate, olive, poivron et oignon rouge <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
P L A T S			
Cordon bleu de volaille <i>Gluten, Lait, Soja</i>	Crispidor à l'emmental <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Emincé de saumon sauce tomate basilic <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Chipolatas <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Penne sauce haricots rouge, carottes, fèves et billes de mozzarella <i>Gluten, Lait</i>	Couscous poulet <i>Céleri, Gluten, Moutarde</i>	Haché au poulet sauce basquaise <i>Gluten</i>	Dés colin d'Alaska PMD sauce aux légumes d'été <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i>
G A R N I T U R E S			
Courgette et son crumble de parmesan <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Légumes couscous <i>Céleri</i>	Pommes de terre quartier avec peau <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Purée de céleri et cube de pommes <i>Céleri, Lait</i>
Penne aux tomates et à l'huile de tournesol olive <i>Gluten</i>	Semoule <i>Gluten</i>	Ratatouille <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Riz pilaf <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S			
Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>
Bleu <i>Lait</i>	Camembert <i>Lait</i>	Cantal AOP <i>Lait</i>	Edam <i>Lait</i>
Fromage frais fraidou <i>Lait</i>	Fromage frais Petit louis <i>Lait</i>	Fromage frais Rondelé ail et fines herbes <i>Lait</i>	Fromage fondu carré <i>Lait</i>
D E S S E R T S			
Compote pommes et bananes allégées en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Chou chantilly <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Crème aux oeufs <i>Oeufs, Lait</i>	Gateau façon financier à la farine de pois chiche <i>Oeufs, Fruits à coque, Sulfites</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Crème dessert saveur vanille <i>Lait</i>	Dips de pomme et crème au chocolat <i>Lait</i>	Mousse noix de coco <i>Lait</i>	Fromage blanc au miel et amandes <i>Fruits à coque, Lait</i>
Glace cone vanille chocolat <i>Gluten, Lait, Soja</i>	Muffin aux pépites de chocolat DCG <i>Oeufs, Gluten, Lait, Soja</i>	Smoothie à la fraise et banane <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade de fruits frais <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>

Menu susceptible d'évoluer en fonction de l'approvisionnement.

LE PLAISIR DE BIEN MANGER

DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

SELF COLLEGE INSTITUTION ROBIN - DÉJEUNER

Lundi 27/04/2026	Mardi 28/04/2026	Jeu 30/04/2026	Vendredi 01/05/2026
E N T R É E S			
Betterave mais vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Melon jaune <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pâté de foie <i>Gluten</i>	Salade d'haricots beurre à l'échalote <i>Moutarde, Sulfites</i>
S A L A D E S			
Pommes de terre à la ciboulette <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Concombre rondelles <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade mélée <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	
Tomate mozzarella <i>Lait</i>	Pâtes au curry en salade <i>Oeufs, Gluten, Moutarde, Sulfites</i>		
P L A T S			
Boulettes de boeuf et volaille façon catalane <i>Gluten, Soja</i>	Beignets de calamars sauce tartare <i>Oeufs, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Sulfites</i>	SAUCE BOLOGNAISE <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	SAUCE PROVENCALE AU THON <i>Poissons, Lait</i>
Omelette piperade <i>Oeufs, Lait</i>	Rôti de dinde au jus <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		
G A R N I T U R E S			
Boulgour <i>Gluten</i>	Printanière de légumes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Courgettes braisées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	
Carottes persillées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Riz créole <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Farfalle <i>Gluten</i>	
P R O D U I T S L A I T I E R S			
Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	
Fromage fondu Kiri <i>Lait</i>	Brie <i>Lait</i>	Emmental <i>Lait</i>	
Mimolette <i>Lait</i>	Fromage frais demi sel <i>Lait</i>	Fromage fondu La vache qui rit <i>Lait</i>	
D E S S E R T S			
Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Banane à la crème anglaise <i>Lait</i>	Compote pommes et fraises allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	
Entremets flan saveur vanille <i>Lait</i>	Compote de pommes allégée en sucres et crumble sucré <i>Gluten</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	
Gâteau basque DCG <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Gateau façon cheesecake au chocolat blanc <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	
Poire façon belle hélène <i>Fruits à coque, Lait</i>	Glace à l'eau maxi stick <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Semoule au lait <i>Gluten, Lait</i>	



Menu susceptible d'évoluer en fonction de l'approvisionnement.

LE PLAISIR DE BIEN MANGER