

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

Self College INSTITUTION ROBIN

Lundi 04/05/2026	Mardi 05/05/2026	Jeu 07/05/2026	Vendredi 08/05/2026
<b>E N T R É E S</b>			
Radis au beurre <i>Lait</i>	Tartine oeuf et ciboulette <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Pâté pur volaille <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	
<b>S A L A D E S</b>			
Carottes râpées au citron <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pastèque <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Céleri remoulade <i>Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	
Pommes de terre au bleu <i>Lait</i>	Salade verte et dés d'Edam <i>Lait</i>	Concombre rondelles <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	
<b>P L A T S</b>			
Chipolatas <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Crispidor à l'emmental <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Poulet kedjenou (tomate, aubergine, oignon, gingembre ) <i>Sulfites</i>	
Filet de hoki PMD sauce armoricaine <i>Céleri, Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Soja, Sulfites</i>	Emincé de dinde sauce caramel <i>Gluten, Soja</i>	Rôti de porc aux herbes <i>Gluten</i>	
		Tortilla campesina <i>Oeufs, Lait</i>	
<b>G A R N I T U R E S</b>			
Jardinière de légumes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Brocolis <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Légumes du sud et son crumble <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	
Purée de pomme de terre <i>Lait</i>	Farfalle <i>Gluten</i>	Semoule <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	
<b>P R O D U I T S L A I T I E R S</b>			
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 Petit moulé à lail et aux fines herbes <i>Lait</i>	Fromage frais froidou <i>Lait</i>	Fromage Petit moule <i>Lait</i>	
<b>D E S S E R T S</b>			
Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Batonnet crème glacée chocolat enrobé cacao noisette <i>Fruits à coque, Lait, Soja</i>	Brownie <i>Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja</i>	
Mousse au chocolat au lait <i>Lait</i>	Compote tous fruits allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Compote pommes et abricots allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	
Paris-Brest DCG <i>Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja</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>	Dessert lacté saveur vanille à boire <i>Lait</i>	Smoothie ananas et fruits de la passion <i>Lait</i>	



Menu susceptible d'évoluer en fonction des disponibilités

## LE PLAISIR DE BIEN MANGER

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

Self College INSTITUTION ROBIN

Lundi  
11/05/2026

Mardi  
12/05/2026

Jeudi  
14/05/2026

Vendredi  
15/05/2026

## E N T R É E S

Haricots verts vinaigrette à l'échalote  
*Moutarde, Sulfites*

Oeuf dur à la mayonnaise  
*Oeufs, Moutarde, Sulfites*

Pâté de campagne  
*Gluten, Lait, Moutarde, Soja*

## S A L A D E S

Salade carotte courgette râpées façon coleslaw SB  
*Oeufs, Moutarde, Sulfites*

Salade iceberg  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Tomate mozzarella  
*Lait*

## P L A T S

Beignets de poisson blanc  
*Poissons, Gluten, Soja*

Saucisse de Toulouse  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Sauce crème aux lardons  
*Gluten, Lait*

Sauce façon bolognaise au boeuf  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Pate coude sc feves pesto et emmental  
*Gluten, Lait*

## G A R N I T U R E S

Haricots verts à l'ail  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Riz créole  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Pâtes coude  
*Gluten*

Petits pois à l'étuvé  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

## P R O D U I T S L A I T I E R S

Assortiment de yaourts  
*Lait*

Fromage frais Petit louis  
*Lait*

Gouda  
*Lait*

Assortiment de yaourts  
*Lait*

Fromage fondu La vache qui rit  
*Lait*

Saint paulin  
*Lait*

## D E S S E R T S

Beignet au chocolat et noisettes DCG  
*Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja*

Compote pommes allégée en sucres  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel  
*Lait*

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Entremets flan au chocolat mousse au stracciatella  
*Lait, Soja*

Smoothie pomme, ananas aux sirop d'érable  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Tarte au chocolat  
*Oeufs, Gluten, Lait, Soja*



Menu susceptible d'évaluer en fonction des préférences individuelles

# LE PLAISIR DE BIEN MANGER

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

Self College INSTITUTION ROBIN

**Lundi**  
18/05/2026

**Mardi**  
19/05/2026

**Jedi**  
21/05/2026

**Vendredi**  
22/05/2026

## E N T R É E S

Rillettes

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Salade d'haricots beurre à l'échalote

*Moutarde, Sulfites*

Concombre façon tzatziki

*Lait, Sulfites*

Carottes râpées, vinaigrette curry, miel et gingembre

*Moutarde, Sulfites*

sarrasin orge millet façon taboulé

*Gluten, Sulfites*

Salade à la grecque (tomate, concombre, fromage de brebis, olive)

*Lait*

Salade verte oignon frit

*Gluten*

Tartine de sardine et tomate

*Oeufs, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites*

## S A L A D E S

Pomelos

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Coeur de palmier et tomates en salade

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Macédoine sauce à la mayonnaise

*Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites*

Salade carotte chou rouge râpé façon coleslaw

*Oeufs, Moutarde, Sulfites*

## P L A T S

Emincé de saumon sauce au citron

*Crustacés, Poissons, Gluten, Lait*

Haché au veau

*Soja*

Sauté de porc LR sauce aux olives

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Colin d'Alaska PMD sauce basquaise

*Crustacés, Poissons, Gluten, Lait*

Nuggets de poulet et ketchup de pommes

*Sulfites*

Omelette nature

*Oeufs, Lait*

Moussaka au bœuf

*Gluten, Lait*

Cordon bleu

*Gluten, Lait, Soja*

Moussaka végétarienne

*Gluten, Lait*

## G A R N I T U R E S

Duo carotte

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Blé pilaf

*Gluten*

Aubergines gratinées

*Lait*

Pommes de terre cube rissolées

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Macaroni

*Gluten*

Courgettes braisées

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Riz créole

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Ratatouille

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

## P R O D U I T S L A I T I E R S

Assortiment de yaourts

*Lait*

Assortiment de yaourts

*Lait*

Assortiment de yaourts

*Lait*

Assortiment de yaourts

*Lait*

Bleu

*Lait*

Edam

*Lait*

Buchette lait de mélange

*Lait*

Fromage fondu carré

*Lait*

Fromage frais Cantafrais

*Lait*

Fromage frais froidou

*Lait*

Fromage Petit moule

*Lait*

Saint paulin

*Lait*

## D E S S E R T S

Corbeille de fruits

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Compote poire allégée en sucres

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Cake semoule, amande et fleur oranger

*Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait*

Corbeille de fruits

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Eclair parfum vanille DCG

*Oeufs, Gluten, Lait, Soja*

Corbeille de fruits

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Corbeille de fruits

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Crème caramel

*Oeufs, Lait*

Pomme au four

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Fromage blanc au riz soufflé chocolat

*Gluten, Lait*

Fromage blanc au miel et amandes

*Fruits à coque, Lait*

Gaufre liégeoise

*Oeufs, Gluten, Soja*

Riz au lait et coulis de chocolat

*Lait, Soja*

Glace à l'eau maxi stick

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Yaourt aux fruits

*Lait*

Smoothie de pomme banane et framboise

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des pratiques culinaires.

# 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

Lundi  
25/05/2026

Mardi  
26/05/2026

Jedi  
28/05/2026

Vendredi  
29/05/2026

## E N T R É E S

Betteraves mimosa  
*Oeufs, Moutarde, Sulfites*

Taboulé  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Saucisson à l'ail  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

## S A L A D E S

Coquillettes au basilic  
*Gluten*

Salade coleslaw  
*Oeufs, Moutarde, Sulfites*

Chou blanc et dés de mimolette  
*Lait, Sulfites*

Salade de haricot vert et poivron rouge  
*Moutarde, Sulfites*

Salade verte et dés d'Edam  
*Lait*

Concombre rondelles  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

## P L A T S

Beignets de calamars et quartier de citron  
*Gluten, Mollusques*

Aiguillette de poulet sauce citron  
*Gluten*

Haché au veau sauce tomate  
*Gluten, Soja*

Falafels aux pois chiche, fèves et menthe  
*Gluten*

Omelette à l'emmental  
*Oeufs, Lait*

Merlu PMD sauce vatapa  
*Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Sulfites*

Raviolis sauce tomate  
*Céleri, Gluten*

## G A R N I T U R E S

Chou-fleur gratiné  
*Lait*

Petits pois à l'étuvé  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Boulgour  
*Gluten*

Riz créole  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Purée de pomme de terre  
*Lait*

Tian de légumes  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

## P R O D U I T S L A I T I E R S

Assortiment de yaourts  
*Lait*

Assortiment de yaourts  
*Lait*

Assortiment de yaourts  
*Lait*

Brie  
*Lait*

Camembert  
*Lait*

Fromage frais Cantafrais  
*Lait*

Fromage Petit moulé à l'ail et aux fines herbes  
*Lait*

Fromage fondu La vache qui rit  
*Lait*

Gouda  
*Lait*

## D E S S E R T S

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Apple crumble  
*Gluten, Fruits à coque*

Cake pistache fleur d'oranger  
*Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait*

Dessert lacté gélifié au chocolat  
*Lait*

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Compote pommes et bananes allégées en sucres  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Ile flottante  
*Oeufs, Lait*

Donuts  
*Gluten, Lait*

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Tarte au citron  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Polenta crémeuse au chocolat au lait  
*Lait*

Dessert lacté coco à boire  
*Lait*



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

Lundi 01/06/2026	Mardi 02/06/2026	Jeu 04/06/2026	Vendredi 05/06/2026
<b>E N T R É E S</b>			
Haricots verts vinaigrette à l'échalote <i>Moutarde, Sulfites</i>	Rillettes de sardine <i>Oeufs, Poissons, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Carottes râpées et vinaigrette au citron <i>Moutarde, Sulfites</i>	Crêpes à l'emmental <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
Oeufs dur mimosa <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Salade façon piémontaise aux oeufs <i>Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Tartare de tomates au thon <i>Poissons</i>	Salade bretonne (chou fleur, haricot vert et tomate) <i>Moutarde, Sulfites</i>
<b>S A L A D E S</b>			
Tomates <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade à la grecque (tomate, concombre, fromage de brebis, olive) <i>Lait</i>	Salade mêlée <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Céleri à la provençale (tomate mayonnaise, ail, basilic) <i>Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>
<b>P L A T S</b>			
Filet de colin d'Alaska PMD sauce vierge <i>Poissons</i>	Saucisses de Strasbourg <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Boulettes de boeuf et volaille façon catalane <i>Gluten, Soja</i>	Poisson blanc PMD meunière <i>Poissons, Gluten, Lait, Moutarde</i>
Paëlla au poulet <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Mollusques</i>	Parmentier égrené végétal et purée pommes de terre <i>Lait</i>	Fondant au fromage de brebis <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Tajine marocain aux pois chiches et semoule <i>Fruits à coque, Moutarde</i>
<b>G A R N I T U R E S</b>			
Piperade de légumes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Jardinière de légumes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Haricots beurre à la tomate <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Courgettes persillées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Riz créole <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Purée de pomme de terre à la muscade <i>Lait</i>	Pâtes coquillettes sauce tomate <i>Gluten</i>	Semoule <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
<b>P R O D U I T S L A I T I E R S</b>			
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 frais demi sel <i>Lait</i>	Fromage frais Cantafrais <i>Lait</i>	Buchette lait de mélange <i>Lait</i>	Fromage Petit moule <i>Lait</i>
Saint paulin <i>Lait</i>	Tomme grise <i>Lait</i>	Fromage fondu Croclait <i>Lait</i>	Mimolette <i>Lait</i>
<b>D E S S E R T S</b>			
Batonnet de crème glacée vanille enrobé cacao noisette <i>Fruits à coque, Lait, Soja</i>	Barre bretonne <i>Oeufs, Gluten</i>	Compote tous fruits allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Banane au citron <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>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Fromage blanc de campagne aux myrtilles <i>Lait</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Gaufre liégeoise <i>Oeufs, Gluten, Soja</i>
Salade de fruits frais <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Dessert lacté fraise à boire <i>Lait</i>		Smoothie à la pêche <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>



Menu susceptible d'évaluer en fonction de votre profil allergique

## LE PLAISIR DE BIEN MANGER

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

Self College INSTITUTION ROBIN

Lundi  
08/06/2026

Mardi  
09/06/2026

Jedi  
11/06/2026

Vendredi  
12/06/2026

## E N T R É E S

Soupe froide de concombres  
*Lait, Sulfites*

Carotte sauce au guacamole  
*Lait, Sulfites*

Batonnets de concombre et sauce au guacamole et fromage blanc  
*Lait*

Quiche aux petits pois et fromage de chèvre  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Duo de melon et pastèque HO  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Tomate concasse mais chips tortilla  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Nachos haricot rouge tomate guacamole sauce cheddar  
*Gluten, Lait*

## S A L A D E S

Haricots blancs sauce ravigote  
*Moutarde, Sulfites*

Taboulé à la menthe  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Salade iceberg  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Macédoine mayonnaise  
*Oeufs, Moutarde, Sulfites*

Tzatziki de concombre  
*Lait*

## P L A T S

Merlu PMD sauce teriyaki  
*Poissons, Gluten, Sésame, Soja, Sulfites*

Sauce crème aux lardons  
*Gluten, Lait*

Boudin antillais  
*Gluten, Lait*

Colin d'Alaska PMD pané riz soufflé  
*Poissons, Gluten*

Riz, cari de poulet et haricots rouge  
*Moutarde, Sulfites*

SAUCE PROVENCALE AU THON  
*Poissons, Lait*

Pizza aux trois fromages (emmental chèvre bleu)  
*Gluten, Lait*

Daube de boeuf à la Provençale  
*Gluten*

Pizza reine  
*Gluten, Lait*

## G A R N I T U R E S

Cordiale de légumes  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Poêlée d'été (courgettes, haricots beurre, tomate et basilic)  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Haricots verts à l'ail  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Fondue de poireau  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Riz créole  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Spaghetti  
*Gluten*

Purée à la patate douce  
*Lait*

Pommes de terre roties aux herbes  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

## P R O D U I T S L A I T I E R S

Assortiment de yaourts  
*Lait*

Assortiment de yaourts  
*Lait*

Assortiment de yaourts  
*Lait*

Assortiment de yaourts  
*Lait*

Fromage fondu carré  
*Lait*

Fromage fondu La vache qui rit  
*Lait*

Fromage frais Cantafrais  
*Lait*

Coulommiers  
*Lait*

Saint paulin  
*Lait*

Gouda  
*Lait*

Montcadi croute noire  
*Lait*

Fromage frais Chanteneige  
*Lait*

## D E S S E R T S

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Compote pomme abricot aux amandes allégée en sucres  
*Fruits à coque*

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Entremets flan saveur pistache  
*Lait*

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Muffin chocolat aux pépites de chocolat  
*Oeufs, Gluten, Lait, Soja*

Crumble aux pommes banane mangue et coco  
*Gluten*

Gâteau basque DCG  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Liégeois saveur vanille sur lit de caramel  
*Lait*

Smoothie pomme, ananas aux sirop d'érable  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Flan pâtissier  
*Lait*

Salade cocktail de fruits frais sirop des îles (ananas-coco)  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Panna cotta et coulis de fraise  
*Lait*

Salade de fruits frais  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*



Menu susceptible d'évaluer et/ou d'être approprié pour les personnes souffrant d'allergies.

# 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

Lundi 15/06/2026	Mardi 16/06/2026	Jeu 18/06/2026	Vendredi 19/06/2026
<b>E N T R É E S</b>			
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>
<b>S A L A D E S</b>			
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>
<b>P L A T S</b>			
Haché au poulet sauce basquaise <i>Gluten</i>	Crispidor à l'emmental <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Cordon bleu de volaille <i>Gluten, Lait, Soja</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, Moutarde</i>	Emincé de saumon sauce tomate basilic <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Dés colin d'Alaska PMD sauce aux légumes d'été <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i>
<b>G A R N I T U R E S</b>			
Courgette et son crumble de parmesan <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Légumes couscous <i>Céleri</i>	Ratatouille <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pommes de terre quartier avec peau <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Penne aux tomates et à l'huile de tournesol olive <i>Gluten</i>	Semoule <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Riz pilaf <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Purée de céleri et cube de pommes <i>Céleri, Lait</i>
<b>P R O D U I T S L A I T I E R S</b>			
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>
<b>D E S S E R T S</b>			
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>	Chou chantilly <i>Oeufs, 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>	Crème aux oeufs <i>Oeufs, Lait</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fromage blanc au miel et amandes <i>Fruits à coque, Lait</i>
Crème dessert saveur vanille <i>Lait</i>	Crêpe au chocolat DCG <i>Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja</i>	Mousse noix de coco <i>Lait</i>	Salade de fruits frais <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Glace cone vanille chocolat <i>Gluten, Lait, Soja</i>	Dips de pomme et crème au chocolat <i>Lait</i>	Smoothie à la fraise et banane <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Tarte au citron <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>



Menu susceptible d'évaluer et/ou d'être approprié.

## LE PLAISIR DE BIEN MANGER

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

Self College INSTITUTION ROBIN

Lundi 22/06/2026	Mardi 23/06/2026	Judi 25/06/2026	Vendredi 26/06/2026
<b>E N T R É E S</b>			
Carotte rapée a l'ananas <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Dips radis et houmous pois chiche <i>Sésame</i>	Pâté de foie <i>Gluten</i>	Feuilleté au fromage fondu <i>Gluten, Lait</i>
		Salade d'haricots beurre à l'échalote <i>Moutarde, Sulfites</i>	Melon jaune <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
<b>S A L A D E S</b>			
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 méele <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Betteraves mimosa <i>Oeufs</i>
Tomate mozzarella <i>Lait</i>	Pâtes au curry en salade <i>Oeufs, Gluten, Moutarde, Sulfites</i>		
<b>P L A T S</b>			
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 façon bolognaise au boeuf <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Beignet de poisson blanc <i>Poissons, Gluten, Soja</i>
Omelette piperade <i>Oeufs, Lait</i>	Rôti de dinde au jus <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	SAUCE PROVENCALE AU THON <i>Poissons, Lait</i>	Sauté de boeuf VF sauce gardiane (orange ,tomate, balsamique) <i>Sulfites</i>
<b>G A R N I T U R E S</b>			
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>	Purée de pomme de terre <i>Lait</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>	Ratatouille <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
<b>P R O D U I T S L A I T I E R S</b>			
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 Kiri <i>Lait</i>	Brie <i>Lait</i>	Emmental <i>Lait</i>	Fromage frais Petit louis <i>Lait</i>
Mimolette <i>Lait</i>	Fromage frais demi sel <i>Lait</i>	Fromage fondu La vache qui rit <i>Lait</i>	Montcadi croûte noire <i>Lait</i>
<b>D E S S E R T S</b>			
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>	Cocktail de fruits au sirop <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>	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>	Dessert lacté gélatiné au chocolat <i>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>	Pudding aux fruits rouges <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>



Menu susceptible d'évoluer en fonction des disponibilités

## LE PLAISIR DE BIEN MANGER