CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

SELF Semaine du 2 au 6 novembre 2026

LUNDI	MARDI MENU VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MENU SAVEURS D'ORIENT
Betteraves vinaigrette Salade verte dés fromage	Soupe de légumes	Salade de chou chinois	Carottes râpées Macédoine de légumes	Houmous et toast
Colin d'Alaska sauce citron *(pêche durable MSC)* Brocolis	Pennes à la Bolognaise *(recette végétarienne)*	Quiche Lorraine Quiche au fromage *(SV - SP)* Salade verte	Veau sauce barbecue *(viande fraîche et française)* Omelette *(SV)* Frites	Poulet Rfissa Poisson sauce beurre blanc *(SV)*
Saint-Nectaire Saint-Paulin	Camembert Gouda	Yaourt nature	Coulommiers Edam	Fromage frais et sucre *(produit issu de l'agriculture biologique)*
Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	Fruit de saison *(produit issu de l'agriculture biologique)*	Eclair vanille	Yaourt aux fruits	Cake à l'orange *(pâtisserie réalisée par le chef)*

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

SELF Semaine du 9 au 13 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI MENU VEGETARIEN	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise Carottes râpées	Pâté de foie cornichons Terrine de légumes *(SV - SP)*	Betteraves	Champignons sauce fromage blanc Chou-fleur vinaigrette	Velouté de courgettes crème Philadelphia *(recette réalisée par le chef)* *(produit issu de l'agriculture biologique)*
Rôti de porc au paprika Galette végétale *(SV - SP)* Poêlée de légumes	Hoki sauce beurre blanc Haricots verts et beurre	Tajine d'agneau aux pruneaux *(viande française)* Tajine végétal *(SV)* Semoule aux légumes *(produit issu de l'agriculture biologique)*	Paëlla *(recette vénétarienne)*	Paupiette de dinde au jus Paupiette de poisson *(SV)* Boulgour petits pois
Saint-Paulin Camembert	Emmental Mimolette	Fromage blanc et sucre	Petit-suisse et sucre Yaourt aromatisé	Cantal Edam
Fruit de saison *(produit issu de l'agriculture biologique)*	Liégeois chocolat	Fruit de saison *(produit issu de l'agriculture biologique)*	Crème praliné Riz au lait	Tarte aux pommes *(pâtisserie réalisée par le chef)*

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

SELF Semaine du 16 au 20 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MENU VEGETARIEN
Saucisson à l'ail *(produit issu de l'agriculture biologique)* Rillettes de thon *(SV - SP)*	Velouté de poireaux	Carottes râpées *(recette réalisée par le chef)*	Crêpe au fromage	Macédoine *(produit issu de l'agriculture biologique)*
Poulet sauce Tikka Massala Blanquette végétarienne aux haricots *(SV)* Semoule	Chipolata Saucisse végétarienne *(SV - SP)* Lentilles carottes	Lieu sauce estragon Poêlée de courges	Bœuf à la provençale *(viande fraîche et française)* Poisson sauce citronnée *(SV)* Rösti	Chili sin carne *(recette végétarienne)* Riz *(produit issu de l'agriculture biologique)*
Yaourt aromatisé	Brie Chèvre	Yaourt nature et sucre	Edam Emmental	Petit-suisse aux fruits
Fruit de saison	Liégeois vanille Liégeois chocolat *(produits frais et de saison)*	Beignet au chocolat *(produit frais et de saison)*	Fruit de saison	Flan pâtissier *(pâtisserie réalisée par le chef)*

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

SELF Semaine du 23 au 27 novembre 2026

LUNDI	MARDI MENU VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI MENU THANKSGIVING	VENDREDI
Friand saucisse *(produit issu de l'agriculture biologique)* Friand au fromage *(SV - SP)*	Haricots verts en salade Salade d'endives	Salade de lentilles *(recette réalisée par le chef)*	Coleslaw	Velouté de butternut
Rôti de veau Omelette au fromage *(SV)* Légumes printaniers	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate *(recette végétarienne)*	Pâtes au saumon	Sauté de dinde aux marrons *(viande française)* Paupiette de poisson *(SV)* Purée de patates douces	Beignets de calamars et citron Courgettes *(agriculture biologique)*
Petit-suisse sucré Yaourt nature sucré	Gouda Mimolette	Fromage frais *(produit issu de l'agriculture biologique)*	Camembert	Brie
Fruit de saison	Crème caramel Ile flottante	Compote de fruits *(produit frais)*	Gâteau aux pommes et cannelle *(pâtisserie réalisée par le chef)*	Fruit de saison

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

SELF Semaine du 30 novembre au 4 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI MENU VEGETARIEN	VENDREDI
Bouillon légumes vermicelles *(recette réalisée par le chef)*	Salade de mâche et croûtons Champignons au fromage blanc	Carottes râpées	Salade pommes de terre échalotes Salade de riz	Poireaux vinaigrette Salade d'endives
Poisson sauce beurre blanc Chou vert pommes de terre	Sauté de bœuf Egréné végétal *(SV)* Boulgour	Pizza Reine Pizza au fromage *(SV - SP)* Salade verte	Bouchée végétale *(recette végétarienne)* Haricots verts	Boulettes de bœuf au curry Boulettes végétariennes *(SV)* Riz
Brie Saint-Paulin	Tomme grise Coulommiers	Yaourt nature et sucre	Mimolette Edam	Yaourt aromatisé
Crème à la vanille Crème à la pistache	Fruit de saison *(produit frais)*	Fruit	Mousse au chocolat *(produit frais)*	Gâteau Bourdaloue *(pâtisserie réalisée par le chef)*

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

SELF Semaine du 7 au 11 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MENU VEGETARIEN
Tarte aux légumes	Potage aux carottes	Coleslaw *(recette réalisée par le chef)*	Saucisson sec cornichons Terrine de légumes *(SV - SP)*	Potage de légumes et croûtons
Paupiette de dinde Paupiette de poisson *(SV)* Petits pois carottes *(produit issu de l'agriculture biologique)*	Colin sauce Dieppoise *(pêche durable MSC)* Courgettes	Cuisse de poulet *(viande française)* Haricots beurre	Bœuf façon Orloff Quenelles sauce Aurore *(SV)* Pommes de terre sautées	Tarte tomate chèvre Salade verte *(produit issu de l'agriculture biologique)*
Carré de l'Est Camembert	Petit-suisse sucré Yaourt nature et sucre	Mimolette	Saint-Paulin Edam	Brie Mimolette
Fruit de saison *(produit frais)*	Ananas au sirop Pêche au sirop	Yaourt aux fruits *(produit frais)*	Fruit de saison *(produit frais)*	Fondant au chocolat

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

SELF Semaine du 14 au 18 décembre 2026

LUNDI MENU VEGETARIEN	**MARDI**	**MERCREDI**	**JEUDI** MENU DE NOEL	**VENDREDI**
Friand au fromage	Potage de légumes *(recette réalisée par le chef)*	Artichauts vinaigrette	Mousse de canard Rillettes de thon et toast *(SV)*	Salade d'endives au bleu Chou-fleur vinaigrette
Omelette nature Poêlée de légumes	Rôti de porc aux oignons *(viande française)* Poisson pané *(SV - SP)* Riz	Parmentier de poisson Butternut	Suprême de volaille Pommes de terre	Spaghettis à la Bolognaise Spaghettis à l'égrené végétal *(SV)* Salade verte
Edam *(produit issu de l'agriculture biologique)* Chèvre	Coulommiers Fromage blanc aux fruits	Yaourt aromatisé	Bûche mousse au chocolat	Camembert *(produit issu de l'agriculture biologique)* *Emmental*
Liégeois vanille Liégeois chocolat *(produit frais)*	Fruit de saison	Fruit de saison *(produit frais)*	Clémentine	Clafoutis aux abricots *(pâtisserie réalisée par le chef)*

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

SELF Semaine du 21 au 25 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté jambon fromage Feuilleté fromage *(SV - SP)* Colin sauce aneth *(pêche durable MSC)* Pâtes *(agriculture biologique)* Saint-Paulin Fruit de saison *(produit frais)*	Velouté de légumes *(recette réalisée par le chef)* Pizza Reine Pizza aux champignons et fromage *(SV - SP)* Salade verte *(produit issu de l'agriculture biologique)* Saint-Nectaire Mousse au chocolat	Betteraves vinaigrette Sauté de porc au jus *(viande fraîche et française)* Poisson à la crème *(SV - SP)* Haricots verts persillées Camembert Banane crème anglaise	Pomelos et sucre Parmentier de bœuf *(viande française)* Parmentier végétal *(SV)* Salade verte Yaourt aromatisé Cake au citron *(pâtisserie réalisée par le chef)*	**FERIE**

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

SELF Semaine du 28 décembre au 1er janvier 2027

LUNDI	MARDI MENU VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées	Toast fromager	Œuf dur Salade de chou	Salade d'haricots verts	
Poisson Meunière *(pêche durable MSC)* Pommes de terre sautées	Tortellinis ricota épinards sauce tomate *(recette végétarienne)*	Bœuf à la provençale *(viande fraîche et française)* Omelette au fromage *(SV)* Brocolis	Bouchée à la Reine Poisson sauce romarin *(SV)* Poêlée de légumes	
Gouda	Petit-suisse	Yaourt nature et sucre	Chèvre	**FERIE**
Fruit de saison *(produit frais)*	Salade de fruits *(produit frais)*	Fruit de saison *(produit frais)*	Gâteau Bourdaloue *(pâtisserie réalisée par le chef)*	