

# Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 02  
Nov

Macédoine à la  
mayonnaise

Saucisson sec

Sauce à la bolognaise

Jardinière de légumes

Penne au beurre

Camembert

Yaourt aromatisé  
aux fruits

Corbeille de fruits

Mini-choux à la vanille et  
chocolat

MARDI | 03  
Nov

Chou rouge  
aux pommes

Friand au fromage

Cordon bleu de volaille

Carottes vichy

Pommes sautées

Fraidou

Yaourt nature sucré

Crème dessert  
à la vanille

Corbeille de fruits

MERCREDI | 04  
Nov

Pâté de foie

Salade verte  
aux croûtons

Hachis Parmentier  
maison (boeuf VBF)

Epinards à la béchamel

Purée de pommes de  
terre

Tomme blanche

Fromage blanc

Compote de  
pomme nature

Paris-Brest

JEUDI | 05  
Nov

Pizza au fromage

Rillettes à la sardine

Boulette azuki  
et sauce arrabbiata

Omelette à l'emmental

Choux fleurs en gratin

Lentilles verte

Carré de l'Est

Petits suisses sucrés

Pompon cacao

Corbeille de fruits

VENDREDI | 06  
Nov

Oeufs durs  
à la mayonnaise

Potage aux légumes

Nuggets de poisson

Filet de poisson du jour

Ratatouille provençale

Riz créole

Fondu président

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

Gaufre liégeoise  
au chocolat

SELF: COLLEGE - LYCEE - BTS

Ce menu est cuisiné par  
le chef ERIC WIBER  
et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

# Au menu cette semaine - Diner



LUNDI | 02  
Nov

Salade aux  
trois fromages  
Salade Ninon

Sauté de porc au basilic

Fondue de poireaux  
Purée de pommes de  
terre

Assortiment de  
fromages et laitages

Compote de poires

Corbeille de fruits

MARDI | 03  
Nov

Salade verte  
Soupe de légumes  
mijotés

Tartiflette savoyarde

Salade verte

Assortiment de  
fromages et laitages

Corbeille de fruits

Gaufre liégeoise  
au chocolat

MERCREDI | 04  
Nov

Salade de la savane  
( carotte et coco)  
Salade de pâtes au  
surimi

Steak de boeuf haché

Brocolis

Pâtes "Coudes rayés"

Dégustation fromage

JEUDI | 05  
Nov

Pâté de campagne

Salade colombienne

Ravioli à la bolognaise  
et fromage râpé

Endives braisées

Assortiment de  
fromages et laitages

Fruit de saison

Rocher coco et choco

VENDREDI | 06  
Nov

SELF: COLLEGE - LYCEE - BTS

Ce menu est cuisiné par  
le chef ERIC WIBER  
et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

# Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 09  
Nov

Rillettes pur porc  
Assiette de tomate  
concombre et maïs

Sauce carbonara

Choux de bruxelles

Pâtes torsadées

Camembert

Yaourt aromatisé  
aux fruits

Corbeille de fruits

Pompon cacao

MARDI | 10  
Nov

Betteraves rouges  
en vinaigrette  
Crêpe aux champignons

Cordon bleu de volaille

Petits pois à la française

Pommes cubes rissolées

Edam

Yaourt nature sucré

Flan à la vanille

Corbeille de fruits

JEUDI | 12  
Nov

Tortilla aux poivrons

Salade espagnole

Gaspacho de  
tomate au basilic

Poulet rôti  
sauce basquaise

Riz à l'espagnole

Piperade basquaise

Vache qui rit

Petit suisse nature sucré

Flan espagnole

Oranges aux épices

VENDREDI | 13  
Nov

Cervelas  
Potage "Crème  
de champignons"

Cubes de colin pané

Filet de poisson du jour

Epinards à la béchamel  
et ses croûtons

Riz créole

Brie

Yaourt nature sucré

Yaourt aux fruits

Corbeille de fruits

**SELF: COLLEGE - LYCEE - BTS**

Ce menu est cuisiné par  
le chef ERIC WIBER  
et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

# Au menu cette semaine - Diner



LUNDI | 09  
Nov

Carottes râpées  
aux raisins  
Salade de tomate et féta

Couscous (poulet,  
merguez, agneau)

Assortiment de  
fromages et laitages  
Baba au sirop et à la  
fleur d'oranger  
Corbeille de fruits

MARDI | 10  
Nov

JEUDI | 12  
Nov

Pâté forestier  
Salade verte  
aux croûtons

Quiche espagnole

Haricots plat

Frites

Assortiment de  
fromages et laitages

Crème Catalane

Fruit de saison

VENDREDI | 13  
Nov

SELF: COLLEGE - LYCEE - BTS

Ce menu est cuisiné par  
le chef ERIC WIBER  
et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

# Au menu cette semaine - Déjeuner



**LUNDI** | 16  
Nov

Macédoine à la  
mayonnaise  
Pâté de campagne  
Escalope de  
dinde viennoise  
Courgettes en persillade  
Riz créole  
Saint paulin  
Yaourt aromatisé  
aux fruits  
Crème au chocolat  
Corbeille de fruits

**MARDI** | 17  
Nov

Croisillon au fromage  
Salade verte au thon  
Galopin de veau grillé  
Bouquetière de légumes  
(pdt haricot carotte)  
Pommes cubes rissolées  
Petit Louis  
Yaourt nature sucré  
Corbeille de fruits  
Gaufre fantasia

**MERCREDI** | 18  
Nov

Velouté de  
légumes verts  
Salade de pommes  
de terre et mimolette  
Quiche maison  
sans porc  
Carottes vichy  
Salade verte  
Camembert  
Fromage blanc  
Corbeille de fruits  
Yaourt aux fruits

**JEUDI** | 19  
Nov

Houmous de lentilles  
vertes et coriandre  
Taboulé libanais  
Boulettes d'agneau au  
curry  
Semoule  
Carottes à la libanaise  
Morbier  
Petit suisse nature sucré  
Namoura libanais  
Corbeille de fruits

**VENDREDI** | 20  
Nov

Saveur de quinoa aux  
herbes  
Oeuf dur à la  
mayonnaise  
Sauté de poulet  
sauce à la mangue  
Colin sauce mangue  
Salsifis en persillade  
Pâtes "coquillettes"  
Tomme blanche  
Yaourt nature sucré  
Compote de  
pommes bananes  
Corbeille de fruits  
Crème péruvienne

Ce menu est cuisiné par  
le chef ERIC WIBER  
et son équipe

**SELF: COLLEGE - LYCEE - BTS**

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

# Au menu cette semaine - Diner



LUNDI | 16  
Nov

Potage

Saucisson fumé à l'ail

Cheese burger

Pommes campagnardes

Salade verte

Assortiment de  
fromages et laitages

Corbeille de fruits

Smoothie aux  
fruits rouges

MARDI | 17  
Nov

Salade club

Taboulé à la  
méditerranéenne

Paëlla au poulet

Soirée raclette

Tomate provençales

Assortiment de  
fromages et laitages

Corbeille de fruits

Gâteau de semoule

MERCREDI | 18  
Nov

Mortadelle pur porc

Salade impériale  
(soja, carotte)

Grilladou de  
bœuf au paprika

Blettes au jus

Pommes sautées

Assortiment de  
fromages et laitages

Corbeille de fruits

Mousse chocolat au lait

JEUDI | 19  
Nov

Houmous de pois  
cassés à la menthe

Salade verte

Tortis tricolore  
houmous végétarien

Pois chiches au cumin et  
aux olives

Pâtes torsadées

Assortiment de  
fromages et laitages

Flan libanais

VENDREDI | 20  
Nov

SELF: COLLEGE - LYCEE - BTS

Ce menu est cuisiné par  
le chef ERIC WIBER  
et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

# Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 23  
Nov

Haricots verts  
en vinaigrette

Pâté de campagne

Tortellini ricotta  
épinard sauce tomate

Pâtes "Coudes rayés"

Emmental râpé  
en accompagnement  
Yaourt aromatisé  
aux fruits

Ananas au sirop

Corbeille de fruits

MARDI | 24  
Nov

Croisillon au fromage

Salade aux lardons

Cordon bleu de volaille

Julienne de  
légumes au jus

Pommes cubes rissolées

Fraidou

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

Gâteau au chocolat

MERCREDI | 25  
Nov

Oeuf dur à la  
mayonnaise  
Salade verte aux  
noix et dés de jambon

Canneloni au gratin

Fondue de poireaux  
Purée de pommes de  
terre

Babybel

Fromage blanc

Liégeois à la vanille

Corbeille de fruits

JEUDI | 26  
Nov

Champignons en salade

Pizza au fromage

Nuggets de dinde et  
ketchup

Blettes à la vironnaise  
(beurre et emmental)  
Purée de pommes de  
terre

Fol épi petit roulé

Petit suisse nature sucré

Salade de fruits

Corbeille de fruits

VENDREDI | 27  
Nov

Velouté d'endives

Saucisson sec

Merlu pane

Fondue de poireaux  
Riz "Gringo" (poivron,  
épices douces)

Camembert

Yaourt nature sucré

Madeleine chocolat

Corbeille de fruits

SELF: COLLEGE - LYCEE - BTS

Ce menu est cuisiné par  
le chef ERIC WIBER  
et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

# Au menu cette semaine - Diner



LUNDI | 23  
Nov

Assiette d'andouille

Salade Thali

Pain suédois  
jambon fromage

Blé en pilaf

Salade  
d'accompagnement

Assortiment de  
fromages et laitages

Mousse au café

Poire sauce chocolat

MARDI | 24  
Nov

Salade olympique  
emmental, jambon

Friand à la viande

Pizza royale

Soirée raclette

Piperade basquaise

Assortiment de  
fromages et laitages

Corbeille de fruits

Glace à la vanille

MERCREDI | 25  
Nov

Roulade de dinde

Tomate au surimi

Cassoulet toulousain

Assortiment de  
fromages et laitages

Corbeille de fruits

Gratin de poires

JEUDI | 26  
Nov

Jambon beurre

Velouté de  
légumes verts

Quiche au saumon  
chèvre (Sarran)

Courgettes en persillade

Salade  
d'accompagnement

Assortiment de  
fromages et laitages

Salade de fruits

Yaourt aux fruits

VENDREDI | 27  
Nov

SELF: COLLEGE - LYCEE - BTS

Ce menu est cuisiné par  
le chef ERIC WIBER  
et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine