

MENUS SELFS
Semaine du lundi 23 novembre 2020 au vendredi 27 novembre 2020
Restauration / Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1- ENTREES	- SALADE DE CHOUX FLEURS BIO - JAMBON CRU SALVETAT/CORNICHON A/PORC - TIELLE DE SETE	- OEUF A LA COQUE ET MOUILLETTE - CAROTTES RAPEES BIO - VELOUTE DE COURGETTES A LA VACHE QUI RIT		- SALADE TENDRESSE AU MAIS - VELOUTE DE POTIRON MAISON	- SALADE LAITUE FEUILLE BIO AU GESIERS - JAMBON CUIT / CORNICHON - BETTERAVE EN DES
2- PLATS	- BOEUF BIO ESTOUFFADE PROVENCALE - DOS DE CABILLAUD AU BEURRE BLANC	- ESCALOPE DE PORC BIO A GRILLER AUX HERBES DE PROVENCE - LENTILLES GOURMANDES AU PESTO PLAT COMPLET ALTERNATIF PV (collegiens)		- EMINCE DE DINDE CAJUN - FILET DE POULET SAUCE BARBECUE	- ROUILLE A LA SETOISE - TARTE 3 FROMAGES FRAICHE PLAT COMPLET
3- LEGUMES	- FONDUE DE POIREAUX FRAIS - BLE BIO AU BEURRE	- POELEE RIZ A LA CAMARGUAISE		- PUREE DE PATATE DOUCE - HARICOTS VERTS BIO CAROTTES	- POMMES VAPEUR PERSILLEES
4- FROMAGES	- YAOURT NATURE BIO LES 2 VACHES ET SUCRE	- FROMAGE SALAGOU TOMETTE DU CAYLAR - FROMAGE SAINT NECTAIRE AOP		- YAOURT BIO LOCAL EN SEAU	- YAOURT A BOIRE PANACHE
5- DESSERTS	- DESSERT FRUIT Po DE SAISON BIO ANNUEL 1 - DESSERT FRUIT Po DE SAISON BIO ANNUEL 2	- FLAN BIO VANILLE/CARAMEL LES 2 VACHES - RIZ AU LAIT ENTIER ET CARAMEL IND		- TARTE AU CHOCOLAT - GATEAU AUX POMMES HQA UPC	- DESSERT FRUIT Po DE SAISON BIO ANNUEL 1 - DESSERT FRUIT Po DE SAISON BIO ANNUEL 2