

MENUS SELFS
Semaine du lundi 30 novembre 2020 au vendredi 4 décembre 2020
Restauration / Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1- ENTREES	- CHOU CHINOIS VINAIGRETTE SOJA - SAMOUSSA - SOUPE DE NOUILLE AUX CREVETTES UPC	- VELOUTE CAROTTES BIO MAISON - LENTILLES VINAIGRETTE - MACEDOINE LEGUME VINAIGRETTE		- SALADE DE MACHE AUX DES DE FOURME D'AMBERT - ENDIVES SAUCE BLEU CAJOU CREME - AVOCAT CITRON	- TAPENADE LEGUMES HIVER UPC - ROULE AU FROMAGE
2- PLATS	- SAUTE DE PORC AU CAMEL - FILET POULET SAUCE CHINOISE	- POT AU FEU BOEUF PALERON - PLAT COMPLET - FILET DE COLIN PANE AVEC CITRON		- GRATIN SEMOULE AUX LEGUMES ET PARMESAN - COMPLET ALTERNATIF PA - CHIPOLATA A GRILLER	- FAJITAS VEGE - PLAT COMPLET ALTERNATIF PV - PAVE DE SAUMON A L'HUILE D'OLIVE
3- LEGUMES	- RIZ CANTONNAIS	- CHOU FLEUR BIO EN GRATIN		- PUREE DE POMME DE TERRE UPC	- FONDUE DE POIREAUX FRAIS
4- FROMAGES	- YAOURT FERMIER HQA ET SUCRE - YAOURT BIO SUCRE SAVEUR VANILLE	- FROMAGE MINI LEERDAMER IND		- YAOURT MATURE BIO LAIT ENTIER ET SUCRE	- YAOURT CITRON BIO
5- DESSERTS	- TARTE NOIX DE COCO/ANANAS - ANANAS FRAIS EN TRANCHE	- COMPOTE BIO POMME ALLEGEE ET BISCUIT CIGARETTE - FLAN BIO VANILLE/CAMEL LES 2 VACHES		- GATEAU BASQUE - BROWNIES ZUCCHINI UPC (COLLEGIEEN)	- DESSERT FRUIT Po DE SAISON BIO ANNUEL 1 - DESSERT FRUIT Po DE SAISON BIO ANNUEL 2