

MENUS SELFS

Semaine du lundi 14 décembre 2020 au vendredi 18 décembre 2020
Restauration / Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1- ENTREES	- ENDIVES SAUCE BLEU CAJOU CREME - MAIS AU THON - BETTERAVE EN DES	- SALADE MACHE AUX CROUTONS - MELANGE CRUDITEE - OEUF A LA COQUE ET MOUILLETTE		- VELOUTE DE BUTTERNUT AUX ECLATS DE MARRONS ET DES DE ROQUEFORT - SAUMON FUME SUR TOASTS AU FROMAGE FRAIS - SALADE DE NOEL	- BEIGNET DE CALAMARS ET CITRON - FILET DE MAQUEREAU ESCABECHE
2- PLATS	- FILET DE POULET BLEU BLANC COEUR A GRILLER - COUSCOUS MOUTON MERGUEZ	- BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE BIO - GRATIN POMME DE TERRE REBLOCHON - PLAT COMPLET ALTERNATIF PA		- BLANQUETTE SAFRANEE DE ST JACQUES ET CREVETTES SAUVAGES - SAUTE DE CHAPON EN SAUCE	- RAVIOLI ET FROMAGE RAPE - PLAT COMPLET - OMELETTE NATURE BIO
3- LEGUMES	- PETIT POIS CAROTTES BIO UPC	- HARICOTS VERTS BIO PERSILLES		- RIZ PILAF - GRATIN DE POMMES DE TERRE A L'EMMENTAL INDIVIDUEL	- POELEE RATATOUILLE GNOCCHI
4- FROMAGES	- YAOURT A BOIRE PANACHE	- FROMAGE KIRI CREME IND		- CLEMENTINE ET CHOCOLAT	- FROMAGE GOUDA BIO IND - FROMAGE EMMENTAL BIO IND
5- DESSERTS	- DESSERT FRUIT Po DE SAISON BIO ANNUEL 1 - DESSERT FRUIT Po DE SAISON BIO ANNUEL 2	- DESSERT FRUIT Po DE SAISON BIO ANNUEL 1 - COMPOTE BIO POMME ALLEGEE ET BISCUIT CIGARETTE		- MINI CHOUX SAUCE CHOCOLAT ET CHANTILLY - TOURBILLON AUX FRUITS ROUGES INDIVIDUEL	- COMPOTE POMME/POIRE BIO/BISCUIT PETIT BEURRE - CREME DESSERT CHOCOLAT BIO