

MENUS SELFS
Semaine du lundi 4 janvier 2021 au vendredi 8 janvier 2021
Restauration / Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1- ENTREES	- POMELOS BIO AU SUCRE (ENTREE) - PATE CABANE - MACEDOINE LEGUME VINAIGRETTE	- CAROTTES RAPEES AU CITRON - BETTERAVE DES AU MAIS	- OEUF A LA COQUE ET MOUILLETTE	- SALADE MACHE AU LEERDAMER ZIG ZAG - SALADE D'ENDIVES AUX NOIX - AVOCAT VINAIGRETTE	- PIZZA AU FROMAGE EN BANDE - FILET DE MAQUIEREAU MOUTARDE
2- PLATS	- RAVIOLI ET FROMAGE RAPE - PLAT COMPLET - FILET MEUNIERE ET CITRON	- CHEESEBURGER - NUGGETS POISSON ET CITRON	- POISSON PAVE BORDELAISE	- OMELETTE NATURE BIO - BOEUF BIO FACON GARDIANE	- SAUCISSE AUX HERBES A GRILLER A/PORC HQA - FAJITAS VEGE - PLAT COMPLET ALTERNATIF PV
3- LEGUMES	- GRATIN DAUPHINOIS	- POMME DE TERRE FRITE FRAICHE	- PATE MACARONIS BIO AU BEURRE	- RIZ DE CAMARGUE PILAF	- HARICOTS VERTS BIO AU BEURRE PERSILLES
4- FROMAGES	- FROMAGE CANTAL AOP - FROMAGE OSSAU IRATY A LA COUPE		- FROMAGE PIK ET CROQ IND	- YAOURT BIO SUCRE SAVEUR VANILLE	- YAOURT FERMIER HQA ET SUCRE
5- DESSERTS	- POIRE WILLIAMS BIO AU MIEL ET AMANDES GRILLEES - COMPOTE POMME/POIRE BIO/BISCUIT PETIT BEURRE	- BISCUIT BROWNIES - GLACE SUNDAE VANILLE/FRAISE	- CREME DESSERT VANILLE BIO	- DESSERT FRUIT HIVER BIO Po - DESSERT FRUIT Po DE SAISON BIO ANNUEL 1	- POMME PINK LADY HQA - SALADE FRUITS D'HIVER FRAIS