

MENUS SELFS
Semaine du lundi 18 janvier 2021 au vendredi 22 janvier 2021
Restauration / Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1- ENTREES	- SALADE DE MACHE HOA - SALADE D'ENDIVES AUX NOIX - HOUMOUS ET BATONNET CAROTTE UPC	- MELANGE CRUDITEE - NEMS SUR SALADE	- TARTE AUX 3 FROMAGES	- SALADE LAITUE BIO AUX DES D'EMMENTAL - FILET DE MAQUEREAU ESCARBECHE - VELOUTE DE POTIRON MAISON	- SALADE MELANGE LOCALE BIO NICOISE - JAMBON CRU SALVETAT/CORNICHON A/PORC - POMELOS BIO AU SUCRE (ENTREE)
2- PLATS	- KEBAB EMINCE DE DINDE/GALETTE SAUCE BLANCHE - TORTELLINIS 4 FROMAGES A LA SAUCE TOMATE - COMPLET ALTERNATIF PA	- OMELETTE NATURE - CURRY LEGUMES/RIZ DE CAMARGUE- PLAT COMPLET ALTERNATIF PV	- POISSON PAVE BORDELAISE	- DOS DE COLIN MARINADE HUILE D'OLIVE ET CITRON - BOEUF BIO ESTOUFFADE PROVENCALE	- BROCHETTE DE POISSON PANE ET CITRON - PENNE RIGATE A LA BOLOGNAISE
3- LEGUMES	- POMMES DE TERRE CAMPAGNARDE SPICY	- FONDUE DE POIREAUX FRAIS	- PATE MACARONIS BIO AU BEURRE	- PUREE DE POMME DE TERRE UPC	- POEEE RIZ A LA CAMARGUAISE
4- FROMAGES	- YAOURT NATURE BIO LES 2 VACHES ET SUCRE	- FROMAGE SALAGOU TOMETTE DU CAYLAR - FROMAGE BLANC AU SUCRE	- FROMAGE KIRI CREME IND	- YAOURT A BOIRE PANACHE	- YAOURT BIO SUCRE SAVEUR VANILLE
5- DESSERTS	- DESSERT FRUIT HIVER BIO Po - DESSERT FRUIT Po DE SAISON BIO ANNUEL 2	- PUREE POMME/FRAMBOISE IND - COMPOTE POMME FRAICHE UPC	- LIEGEOIS CHOCOLAT	- TARTE POMME - GATEAU CHOCOLAT COCO	- DESSERT FRUIT Po DE SAISON BIO ANNUEL 1 - DESSERT FRUIT Po DE SAISON BIO ANNUEL 2