

MENUS SELFS
Semaine du lundi 25 janvier 2021 au vendredi 29 janvier 2021
Restauration / Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1- ENTREES	- SALADE DE MACHE AUX BETTERAVES BIO - SAUCISSON ROSETTE SALVETAT ET BEURRE APORC - OEUF A LA COQUE ET MOUILLETTE	- VELOUTE DE COURGETTES A LA VACHE QUI RIT - BEIGNET DE CALAMARS ET CITRON - SALADE ENDIVE AU SURIMI	- LENTILLES VINAIGRETTE	- SALADE MELANGE LOCALE BIO AUX CROUTONS - SALADE CAMARGUAISE DE BLE	- SALADE MELANGE LOCALE BIO BILLES MOZZARELLA - PATE CAMPAGNE HQA APORC - VELOUTE DE POTIRON ET CHATAIGNE UPC
2- PLATS	- ROTI DE BOEUF AU JUS - LASAGNES CHEVRE EPINARD	- HAUT DE CUISSÉ/PILONS DE POULET ROTI BIO - BOLOGNAISE DE LENTILLES PLAT COMPLET ALTERNATIF PV	- DINDE CORDON BLEU	- DOS DE CABILLAUD A LA SAUCE CATALANE - SAUTE DE VEAU BIO TANDOORI	- STEAK HACHE DE BOEUF FACON BOUCHERE - GRATIN DE POISSON BLANC AUX MOULES
3- LEGUMES	- CAROTTE BIO A LA CREME	- PETIT POIS TRES FINS CAROTTES BIO	- RIZ DE CAMARGUE PILAF	- POELEE LEGUMES TAJINE - QUINOA BIO	- SEMOULE BIO A L'HUILE D'OLIVE
4- FROMAGES	- FROMAGE EMMENTAL BIO IND	- YAOURT BIO SUCRE SAVEUR VANILLE	- YAOURT A BOIRE PANACHE	- PETITS SUISSE BIO AUX FRUITS	- YAOURT FERMIER HQA ET SUCRE
5- DESSERTS	- DESSERT FRUIT HIVER BIO Po - DESSERT FRUIT Po DE SAISON BIO ANNUEL 1	- CREPE AU SUCRE - TARTE TROPEZIENNE	- LIEGEOIS CHOCOLAT	- KIVI - SALADE FRUITS D'HIVER FRAIS	- COMPOTE POMME FRAICHE UPC - CREME DESSERT CHOCOLAT BIO