

MENUS SELFS
Semaine du lundi 1 mars 2021 au vendredi 5 mars 2021
Restauration / Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1- ENTREES	- CAROTTES RAPEES AU CITRON - PAMPLEMOUSSE ROSE AU MIEL (ENTREE) - BETTERAVE EN DES	- SALADE MACHE AUX NOIX - SALADE DE CHOUX FLEURS BIO - AVOCAT MAYONNAISE	- TIELLE DE SETE	- SALADE MELANGE LOCALE BIO AU MAIS - VELOUTE DE POTIRON MAISON - 1/2 TRANCHE JAMBON MACEDOINE MAYONNAISE	- SALADE LAITUE FEUILLE BIO AU CHEVRE CHAUD - OEUF A LA COQUE ET MOUILLETTE
2- PLATS	- FILET MEUNIERE ET CITRON - RAVIOLI ET FROMAGE RAPE - PLAT COMPLET	- SAUCISSE DE TOULOUSE A GRILLER A/PORC - GRATIN POMME DE TERRE REBLOCHON - PLAT COMPLET ALTERNATIF PA	- DINDE CORDON BLEU	- ESCALOPE DE PORC BIO SAUCE CATALANE - DOS DE COLIN MARINADE HUILE D'OLIVE ET CITRON	- SAUTE DE VEAU BIO TANDOORI - ASSIETTE ORIENTALE ET SA SEMOULE BIO - PV
3- LEGUMES	- POMME DE TERRE NOISETTE	- LENTILLE DIJONNAISE UPC	- RIZ DE CAMARGUE PILAF	- QUINOA BIO	- HARICOTS VERTS BIO PERSILLES
4- FROMAGES	- FROMAGE EMMENTAL BIO IND	- YAOURT FERMIER HQA ET SUCRE	- FROMAGE PIK ET CROQ IND	- FROMAGE CARRE FRAIS BIO IND - FROMAGE CAMEMBERT BIO	- FROMAGE KIRI CREME IND
5- DESSERTS	- COMPOTE POMME/POIRE BIO/BISCUIT PETIT BEURRE - POIRE WILLIAMS BIO SAUCE CHOCOLAT	- DESSERT FRUIT Po DE SAISON BIO ANNUEL 1 - DESSERT FRUIT Po DE SAISON BIO ANNUEL 2	- LIEGEOIS BIO SAVEUR CHOCOLAT IND	- CREME DESSERT VANILLE PETIT POT - RIZ AU LAIT ENTIER ET CARAMEL IND	- GAUFRE AU SUCRE GLACE - GATEAU COCO UPC