

MENUS SELFS

Semaine du lundi 15 mars 2021 au vendredi 19 mars 2021

Restauration / Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1- ENTREES	- AVOCAT CITRON - POMMELOS BIO AU SUCRE (ENTREE) - VELOUTE CAROTTES BIO MAISON	- SALADE TENDRESSE AUX LARDONS - CAKE AUX OLIVES, DES DE BREBIS ET SALADE MELANGE - RADIS BEURRE	- TARTE AUX 3 FROMAGES	- SALADE MELANGE LOCALE BIO AU MAIS - SARDINE A L'HUILE ET CITRON FRAIS - SALADE STRASBOURGEOISE	- SALADE MACHE EMMENTAL - ROULE AU FROMAGE
2- PLATS	- POISSON PAVE BORDELAISE - STEAK HACHE DE BOEUF FACON BOUCHERE	- FALAFELS ET SES CEREALES SAUCE TOMATE - COMPLET ALTERNATIF PV - HAUT DE CUISSE/PILONS DE POULET ROTI BIO	- BROCHETTE DE POISSON PANE ET CITRON	- SAUTE DE BOEUF STROGONOF - OMELETTE NATURE BIO	- DOS DE COLIN SAUCE COCKTAIL - ROTI DE PORC SAUCE CHARCUTIERE
3- LEGUMES	- POMME DE TERRE FRITE FRAICHE	- PETIT POIS TRES FINS CAROTTES BIO	- BLE EBLY AU BEURRE	- CAROTTES BIO A LA PAYSANNE UPC	- RIZ PILAF
4- FROMAGES	- YAOURT A BOIRE PANACHE	- YAOURT BIO SUCRE SAVEUR VANILLE	- YAOURT CITRON BIO	- FROMAGE BRIE BIO COUPE - YAOURT BIO LOCAL EN SEAU	- YAOURT BIO SUCRE SAVEUR VANILLE
5- DESSERTS	- LIEGEOIS CHOCOLAT - LIEGEOIS VANILLE / CARAMEL	- DESSERT FRUIT Po DE SAISON BIO ANNUEL 1 - SALADE FRUITS D'HIVER FRAIS	- TARTE AU CHOCOLAT	- GATEAU AUX POMMES HQA UPC - MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT IND	- DESSERT FRUIT Po DE SAISON BIO ANNUEL 1 - DESSERT FRUIT Po DE SAISON BIO ANNUEL 2