

MENUS SELFS

Semaine du lundi 1 février 2021 au vendredi 5 février 2021  
Restauration / Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1- ENTREES	- VELOUTE DUBARRY MAISON - MAIS AU THON - PAMPLEMOUSSE ROSE AU SUCRE (ENTREE)	- SALADE MACHE AU LEERDAMER ZIG ZAG - CAROTTES RAPEES BIO	- TIELLE DE SETE	- SALADE MELANGE LOCALE BIO MIMOSA - SALADE COLESLAW UPC - VELOUTE DE COURGETTES A LA VACHE QUI RIT	- OEUF DUR MAYONNAISE GARNITURE SALADE - TARTE AUX 3 FROMAGES
2- PLATS	- STEAK FRAIS DE BOEUF HOA - FILET MERLU SAUCE CITRON	- CREPE JAMBON/LARDONS UPC - CREPE EMMENTAL/CHEVRE UPC PLAT COMPLET ALTERNATIF PA	- DINDE CORDON BLEU	- DOS DE COLIN MARINADE HUILE D'OLIVE ET CITRON - SAUTE DE POULET MARENGO BIO	- ESCALOPE DE POULET PANE - CHILI VEGE PLAT COMPLET ALTERNATIF PV
3- LEGUMES	- POELEE RATATOUILLE - BLE BIO AU BEURRE		- RIZ DE CAMARGUE PILAF	- PATE MACARONIS BIO AU BEURRE - HARICOTS VERTS BIO PARMENTIER	- EPINARD BIO A LA CREME
4- FROMAGES	- FROMAGE TOMME CATALANE AOP - FROMAGE BREBIS CREME Po	- YAOURT NATURE BIO LAIT ENTIER ET SUCRE	- FROMAGE PIK ET CROQ IND	- FROMAGE SAINT NECTAIRE AOP - FROMAGE OSSAU IRATY A LA COUPE	- FROMAGE KIRI CREME IND
5- DESSERTS	- BEIGNET CHOCOLAT - GATEAU AUX POMMES HOA UPC	- CREPE PATE A TARTINER - CREPE AU SUCRE	- LIEGEOIS BIO SAVEUR CHOCOLAT IND	- FLAN BIO VANILLE/CARAMEL LES 2 VACHES - SALADE FRUITS D'HIVER FRAIS	- ANANAS FRAIS EN TRANCHE - COMPOTE BIO POMME ALLEGEE ET BISCUIT CIGARETTE