

MENUS SELFES
Semaine du lundi 22 mars 2021 au vendredi 26 mars 2021
Restauration / Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1- ENTREES	- FEUILLETE HOT DOG VOLAILLE - OEUF A LA COQUE ET MOUILLETTE	- PAMPLEMOUSSE ROSE AU MIEL (ENTREE) - FALAFELS SAUCE BLANCHE SUR LIT DE SALADE	- FRIAND AU FROMAGE	- SALADE MELANGE LOCALE BIO BILLES MOZZARELLA - TOMATE CERISE TAPENADE	- SAUCISSON ROSETTE SALVETAT ET CORNICHON A/PORC - LENTILLES VINAIGRETTE
2- PLATS	- ESCALOPE DE PORC BIO A GRILLER AUX HERBES DE PROVENCE - BOLOGNAISE DE LENTILLES PLAT COMPLET ALTERNATIF PV	- COUSCOUS MOUTON MERCUEZ PLAT COMPLET - TAJINE DE POULET	- BROCHETTE DE POISSON PANIE ET CITRON	- DINDE CORDON BLEU - BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE BIO	- TORTELLINIS 4 FROMAGES A LA SAUCE TOMATE - COMPLET ALTERNATIF PA - DOS DE COLIN SAUCE SETOISE
3- LEGUMES	- HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	- POEEE LEGUMES TAJINE	- PATE MACARONIS BIO AU BEURRE	- RIZ DE CAMARGUE PILAF	- POMMES VAPEUR PERSILLEES
4- FROMAGES	- YAOURT NATURE BIO LAIT ENTIER ET SUCRE		- YAOURT A BOIRE PANACHE	- FROMAGE MINI BABYBEL IND	- YAOURT FRAISE AU LAIT ENTIER BIO IND
5- DESSERTS	- DESSERT FRUIT Po DE SAISON BIO ANNUJEL 1 - DESSERT FRUIT Po DE SAISON BIO ANNUJEL 2	- GATEAU AU MIEL - SALADE FRUITS D'HIVER FRAIS	- TARTE CHOCOLAT/COCO	- CREPE PATE A TARTINER	- DESSERT FRUIT Po DE SAISON BIO ANNUJEL 1 - KIWI