

MENUS SELFS
Semaine du lundi 5 avril 2021 au vendredi 9 avril 2021
Restauration / Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
1- ENTREES		- TOMATE A L'OCCITANE - TIELLE DE SETE	- FILET DE MAQUEREAU MOUTARDE	- LENTILLES VINAIGRETTE - SALADE CAMARGUAISE DE BLE	- OEUF A LA COQUE ET MOUILLETTE - RADIS BEURRE
2- PLATS		- ROUILLE A LA SETOISE - MACARONADE SETOISE A PORC GARNITURE	- DINDE CORDON BLEU	- DOS DE COLIN SAUCE CURRY - TARTE 3 FROMAGES FRAICHE PLAT COMPLET ALTERNATIF PA	- JAMBON BRAISE SAUCE MADERE - RISOTTO D'ORGE ET LENTILLES PLAT COMPLET COMPLET ALTERNATIF PA
3- LEGUMES		- POMMES VAPEUR PERSILLEES	- RIZ PILAF	- QUINOA BIO	- POEELE DE SAISON
4- FROMAGES		- YAOURT NATURE BIO LAIT ENTIER ET SUCRE	- YAOURT A BOIRE PANACHE	- FROMAGE FOURME D'AMBERT AOP IND	- FROMAGE EDAM BIO IND - YAOURT FRAISE AU LAIT ENTIER BIO IND
5- DESSERTS		- FROMAGE BLANC CEVENOL ET CREME DE MARRON - GATEAU FACON D'AIGUES MORTES MAISON	- TARTE NOIX DE COCO/ANANAS	- DESSERT FRUIT Po DE SAISON BIO ANNUEL 1 - DESSERT FRUIT Po DE SAISON BIO ANNUEL 2	- GLACE BARRE TWIX - GLACE BARRE SNICKERS