

MENUS SELFS
Semaine du lundi 21 juin 2021 au vendredi 25 juin 2021
Restauration / Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1- ENTREES	- MELON CHARENTAIS - BRUSCHETTA AL POMODORO	- CAROTTES RAPEES AU CITRON - MAIS AU THON		- PASTEGUE - QUICHE LORRAINE EN BANDE	- JAMBON CRU SALVETAT/CORNICHON A/PORC - MELON PAYS
2- PLATS	- ASSIETTE ORIENTALE ET SA SEMOULE BIO - COMPLET ALTERNATIF PV	- DOS DE COLIN SAUCE COCKTAIL		- FILET DE POULET SAUCE CURRY FROIDE	- STEAK HACHE DE BOEUF FACON BOUCHERE
3- LEGUMES		- BLE BIO AU BEURRE		- HARICOTS VERTS BIO AU BEURRE PERSILLES	- RIZ DE CAMARGUE PILAF
4- FROMAGES	- FROMAGE CAMEMBERT BIO	- FROMAGE BUCHE DU SALAGOU		- FROMAGE EMMENTAL BIO IND	- YAOURT BIO SUCRE SAVEUR VANILLE
5- DESSERTS	- RIZ AU LAIT ENTIER ET CARAMEL IND	- DESSERT FRUIT PO DE SAISON BIO ANNUEL 1 - DESSERT FRUIT PO DE SAISON BIO ANNUEL 2		- FLAN BIO VANILLE/CARAMEL LES 2 VACHES	- GLACE SUNDAE VANILLE/FRAISE - GLACE SUNDAE VANILLE/CARAMEL