

MENUS SELFS

Semaine du lundi 13 septembre 2021 au vendredi 17 septembre 2021
Restauration / Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1- ENTREES	- TOMATE CERISE TAPENADE - BEIGNET DE CALAMARS ET CITRON	- MELON PAYS - JAMBON CRU ET BEURRE - TOMATE MACEDOINE	- FRIAND AU FROMAGE	- SALADE MELANGEE BIO A LA FOURME D'AMBERT - CAROTTES RAPEES BIO - CONCOMBRE FRAIS VINAIGRETTE	- SALADE MELANGE BIO AUX OIGNONS FRITS - TOMATE FRAICHE VINAIGRETTE - CAKE AUX OLIVES, DES DE BREBIS ET SALADE MELANGE
2- PLATS	- DOS DE COLIN SAUCE CURRY - BOEUF BIO FACON GARDIANE	- FALAFELS ET SES CEREALES SAUCE BLANCHE - COMPLET ALTERNATIF PV - FILET DE DORADE SAUCE COCKTAIL	- DINDE CORDON BLEU	- PAELLA AU POULET - PLAT COMPLET - SAUMON A LA CREME	- FILET MEUNIERE ET CITRON - TORTELLINI RICOTTA/VEPINARD A LA CREME - COMPLET ALTERNATIF PA
3- LEGUMES	- GRATIN DAUPHINOIS UPC	- AUBERGINE PROVENCAL	- PATE MACARONIS BIO AU BEURRE	- TAGLIATELLE BIO AU BEURRE ET FROMAGE	- POELEE RIZ A LA CAMARGUAISE
4- FROMAGES	- YAOURT BIO SUCRE SAVEUR VANILLE	- YAOURT BIO FRAISE	- FROMAGE PIK ET CROQ IND	- FROMAGE EMMENTAL BIO IND	- FROMAGE EDAM BIO IND
5- DESSERTS	- DESSERT FRUIT Po DE SAISON BIO ANNUEL 1 - DESSERT FRUIT Po DE SAISON BIO ANNUEL 2	- GATEAU FACON D'AIGUES MORTES MAISON - CREME DESSERT VANILLE BIO	- LIEGEOIS VANILLE / CARAMEL	- DESSERT FRUIT ETE BIO Po - DESSERT FRUIT Po DE SAISON BIO ANNUEL 1	- POIRE WILLIAMS BIO SAUCE CHOCOLAT - COMPOTE - POMME/POIRE BIO/BISCUIT PETIT BEURRE