

MENUS SELFS
Semaine du lundi 20 septembre 2021 au vendredi 24 septembre 2021
Restauration / Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1- ENTREES	- HOUMOUS ET BATONNET CAROTTE UPC - OEUF DUR MAYONNAISE GARNITURE SALADE	- TOMATE FRAICHE AU THON - PASTEGUE	- FRIAND AU FROMAGE	- SALADE LAITUE BIO AUX DES D'EMMENTAL - ACCRAS DE MORUE ET CITRON	- SALADE MELANGE LOCALE BIO MIMOSA - TOMATE CERISE TAPENADE - JAMBON CRU ET BEURRE
2- PLATS	- ASSIETTE ORIENTALE ET SA SEMOULE BIO - COMPLET ALTERNATIF PV - CHIPOLATA HOA A GRILLER A LA SAUCE TOMATE A/PORC	- BRANDADE PARMENTIERE MORUE UPC - COMPLET - SAUTE DE POULET BIO SAUCE CAJUN	- DINDE CORDON BLEU	- FAJITAS MEXICAINES - PLAT COMPLET - OMELETTE NATURE BIO	- BOEUF BIO ESTOUFFADE PROVENCALE - MOULES SAUCE MARINIERE A LA CREME
3- LEGUMES	- PATE MACARONIS BIO AU BEURRE	- GNOCCHI AU BEURRE	- RIZ DE CAMARGUE PILAF	- EPINARD BIO A LA CREME	- POMME DE TERRE FRITE FRAICHE
4- FROMAGES	- FROMAGE PIK ET CROQ IND	- YAOURT VELOUTE AUX FRUITS MIXES	- FROMAGE KIRI CREME IND	- FROMAGE SAINT PAULIN BIO - FROMAGE BLANC NATURE BIO	- YAOURT A BOIRE PANACHE
5- DESSERTS	- DESSERT FRUIT Po DE SAISON BIO ANNUEL 1 - DESSERT FRUIT Po DE SAISON BIO ANNUEL 2	- GAUFRE SAUCE CHOCOLAT - ECLAIR AU CHOCOLAT	- LIEGEOIS VANILLE / CAMEL	- FLAN BIO VANILLE/CAMEL LES 2 VACHES - CREME DESSERT CHOCOLAT BIO	- DESSERT FRUIT Po DE SAISON BIO ANNUEL 1 - DESSERT FRUIT Po DE SAISON BIO ANNUEL 2