

MENUS SELFS

Semaine du lundi 4 octobre 2021 au vendredi 8 octobre 2021
Restauration / Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1- ENTREES	- NEMS SUR SALADE - TABOULE UPC	- POIS CHICHES CATALANE A/PORC - MACEDOINE LEGUME VINAIGRETTE	- ACCRAS DE MORUE ET CITRON	- SALADE MELANGE BIO AVEYRONNAISE - JAMBON CRU SALVETAT/CORNICHON A/PORC - TOMATE CREVETTES ET SURIMI	- SALADE MELANGE BIO AUX DES DE TOMATE - PIZZA AU FROMAGE EN BANDE
2- PLATS	- ESCALOPE DE PORC BIO A GRILLER AUX HERBES DE PROVENCE - OMELETTE/GALETTE PDT SUR TOASTINETTE - COMPLET ALTERNATIF PA	- NUGGETS DE FILET DE POULET - MERGUEZ GRILLEE A LA SAUCE TOMATE	- FILET MEUNIERE ET CITRON	- MACARONADE SETOISE A/PORC GARNITURE - FILET DE POISSON DE MEDITERRANEE	- CHILI VEGE PLAT COMPLET ALTERNATIF PV - DOS DE COLIN SAUCE CURRY
3- LEGUMES	- BROCOLI BIO EN GRATIN	- SEMOULE BIO AU BEURRE - COURGETTES BIO A L'AIL	- PATE MACARONIS BIO AU BEURRE	- PATE MACARONIS BIO AU BEURRE	- CAROTTE FRAICHE BEURRE PERSILLEE
4- FROMAGES	- YAOURT BIO SUCRE SAVEUR VANILLE	- YAOURT FERMIER HOA ET SUCRE	- FROMAGE KIRI CREME IND	- FROMAGE CANTAL AOP IND	- YAOURT NATURE BIO LES 2 VACHES ET SUCRE
5- DESSERTS	- GLACE SUNDAE CHOCOLAT - GLACE SUNDAE VANILLE/CARAMEL	- DESSERT FRUIT Po DE SAISON BIO ANNUEL 1 - DESSERT FRUIT Po DE SAISON BIO ANNUEL 2	- LIEGEOIS CHOCOLAT	- GATEAU FACON D'AIGUES MORTES MAISON - FROMAGE BLANC CEVENOL BIO	- DESSERT FRUIT Po DE SAISON BIO ANNUEL 1 - DESSERT FRUIT Po DE SAISON BIO ANNUEL 2