

MENUS SELFS

Semaine du lundi 11 octobre 2021 au vendredi 15 octobre 2021  
Restauration / Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1- ENTREES	- POMELOS BIO AU SUCRE (ENTREE) - CHOU FLEUR FLEURETTE CRU SAUCE COCKTAIL	- SALADE MACHE AU LEERDAMER ZIG ZAG - SALADE POMME DE TERRE AU THON UPC - FEUILLETE HOT DOG VOLAILLE	- ACCRAS DE MORUE ET CITRON	- SALADE MELANGE BIO AUX OIGNONS FRITS - SAMOUSSA	- SALADE MELANGE BIO AUX DIES DE VOLAILLE - OEUF A LA COQUE ET MOUILLETTE
2- PLATS	- DOS DE COLIN SAUCE CATALANE - GRATIN SEMOULE AUX LEGUMES ET PARMESAN - COMPLET ALTERNATIF PA	- ROUGAIL SAUCISSE HOA A/PORC - FILET DE POULET BBC A GRILLER	- POISSON PAVE BORDELAISE	- ROUILLE A LA SETOISE - JEUNE BOVIN BIO A LA PROVENCALE	- SPAGHETTIS CARBONARA PLAT COMPLET - OMELETTE NATURE BIO
3- LEGUMES	- HARICOTS VERTS BIO AU BEURRE PERSILLES	- RIZ DE CAMARGUE PILAF	- PATE MACARONIS BIO AU BEURRE	- POMMES VAPEUR PERSILLEES	- POEEE D'IETE HOA
4- FROMAGES	- FROMAGE BLANC NATURE BIO - FROMAGE CAMEMBERT BIO	- YAOURT A BOIRE PANACHE	- YAOURT A BOIRE PANACHE	- FROMAGE FOURME D'AMBERT AOP IND	- FROMAGE PIK ET CROQ IND
5- DESSERTS	- BEIGNET POMME - BEIGNET CHOCOLAT	- DESSERT FRUIT Po DE SAISON BIO ANNUEL 1 - DESSERT FRUIT Po DE SAISON BIO ANNUEL 2	- TARTE POMME	- SALADE FRUITS D'HIVER FRAIS - COMPOTE POMME/POIRE BIO/BISCUIT PETIT BEURRE	- MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT IND - LIEGEOIS VANILLE / CAMEL