

MENUS SELFS
Semaine du lundi 18 octobre 2021 au vendredi 22 octobre 2021
Restauration / Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
1- ENTREES	- SALADE MELANGE LOCAL BIO AUX CROUTONS - POMELOS BIO AU SUCRE (ENTREE)	- SALADE MELANGE LOCAL BIO BILLES MOZZARELLA - CAROTTES RAPEES BIO - DUO DE CHOUX VINAIGRETTE	- FRIAND AU FROMAGE	- SALADE DE PATES PROVENCALE - MORTADELLE IGP A/PORG	- SALADE BIO AUX OLIVES NOIRES - FILET DE MAQUEREAU MOUTARDE
2- PLATS	- POULET SAUTE BIO A LA PROVENCALE - STEAK HACHE DE BOEUF FACON BOUCHERE	- RISOTTO D'ORGE ET LENTILLES PLAT COMPLET ALTERNATIF PA - PAVE DE SAUMON A L'HUILE D'OLIVE	- DINDE CORDON BLEU	- TARTE 3 FROMAGES FRAICHE PLAT COMPLET ALTERNATIF PA - ESCALOPE DE PORC BIO A GRILLER AUX HERBES DE PROVENCE	- DOS DE CABILLAUD MARINADE HUILE D'OLIVE CITRON - KEBAB EMINCE DE DINDE/GALETTE SAUCE BLANCHE
3- LEGUMES	- PENNE REGATE BIO AU BEURRE AVEC FROMAGE	- EPINARD BIO A LA CREME	- PATE MACARONIS BIO AU BEURRE	- COURGETTE FRAICHE A L'AIL	- POMME DE TERRE FRITE FRAICHE
4- FROMAGES	- FROMAGE CARRE FRAIS BIO IND	- YAOURT BIO FRAISE - YAOURT CITRON BIO	- FLAN BIO VANILLE/CARAMEL LES 2 VACHES	- YAOURT NATURE BIO LAIT ENTIER ET SUCRE	- FROMAGE EDAM BIO IND - FROMAGE GOUDA BIO IND
5- DESSERTS	- DESSERT FRUIT Po DE SAISON BIO ANNUEL 1 - DESSERT FRUIT Po DE SAISON BIO ANNUEL 2	- GATEAU COCO UPC - CREPE AU SUCRE	- TARTE TROPEZIENNE	- DESSERT FRUIT Po DE SAISON BIO ANNUEL 1 - DESSERT FRUIT Po DE SAISON BIO ANNUEL 2	- COMPOTE DE POMME IND