

MENUS SELFS
Semaine du lundi 22 novembre 2021 au vendredi 26 novembre 2021
Restauration / Déjeuner

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------|--|--|--------------------------------|--|--|
| 1- ENTREES | - SALADE DE CHOUX FLEURS BIO - JAMBON CRU SALVETAT/CORNICHON A/PORC - POIS CHICHE PERSILLADE | - OEUF DUR MAYONNAISE GARNITURE SALADE - VELOUTE DE COURGETTES A LA VACHE QUI RIT | - ACCRAS DE MORUE ET CITRON | - SALADE TENDRESSE AU MAIS - VELOUTE DE POTIRON MAISON | - SALADE MELANGE LOCALE BIO BILLES - MOZZARELLA - TIELLE DE SETE IND |
| 2- PLATS | - BOEUF BIO ESTOUFFADE PROVENCE - PAVE DE SAUMON A L'HUILE D'OLIVE | - ESCALOPE DE PORC BIO A GRILLER AUX HERBES DE PROVENCE - CHILI VEGE PLAT COMPLET ALTERNATIF PV | - FILET MEUNIERE ET CITRON | - SAUTE DE POULET BIO SAUCE CAJUN - STEAK HACHE DE BOEUF FACON BOUCHERE | - ROUILLE A LA SETOISE - TORTELLINI RICOTTA/EPINARD A LA CREME - COMPLET ALTERNATIF PA |
| 3- LEGUMES | - PATE MACARONIS BIO AU BEURRE - FONDUE DE POIREAUX FRAIS ET POMME DE TERRE | - CAROTTE BIO A LA CREME | - PATE MACARONIS BIO AU BEURRE | - HARICOTS VERTS BIO AU BEURRE PERSILLES - PUREE DE PATATE DOUCE | - POMMES VAPEUR PERSILLEES |
| 4- FROMAGES | - YAOURT NATURE BIO LES 2 VACHES ET SUCRE | - FROMAGE SALAGOU TOMETTE DU CAYLAR - FROMAGE SAINT NECTAIRE AOP | - FROMAGE KIRI CREME IND | - YAOURT BIO LOCAL EN SEAU | - YAOURT A BOIRE PANACHE |
| 5- DESSERTS | - DESSERT FRUIT Po DE SAISON BIO ANNUEL 1 - DESSERT FRUIT Po DE SAISON BIO ANNUEL 2 | - RIZ AU LAIT ENTIER ET CARAMEL IND - CREME DESSERT VANILLE BIO | - LIEGEOIS CHOCOLAT | - GATEAU AUX POMMES HQA UPC - TARTE AU CHOCOLAT | - DESSERT FRUIT Po DE SAISON BIO ANNUEL 1 - DESSERT FRUIT Po DE SAISON BIO ANNUEL 2 |