

MENUS SELFS
Semaine du lundi 22 avril 2024 au vendredi 26 avril 2024
Restauration / Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1- ENTREES	- POMELOS BIO	- RADIS BEURRE - POIS CHICHE ABL VINAIGRETTE - SALADE ABL ET SA FARANDOLE DE CRUDITES		- OEUF DUR BIO - SALADE VERTE ABL	- TOMATE CERISE ET SES BILLES DE MOZZARELLA - CONCOMBRE BATONNET AU FROMAGE BLANC
2- PLATS	- POISSON FILET MEUNIERE - BOEUF STEAK HACHE BIO	- TORTILLA BIO (VEGE) - PLAT COMPLET - VEAU SAUTE SAUCE MARENGO		- LASAGNES CHEVRE EPINARD (VEGE) - POULET ESCALOPE PANE	- POISSON PAVE COLIN MARINADE - PORC ESCALOPE LOCAL SCE MOUTARDE A L'ANCIENNE
3- LEGUMES	- FRITE	- RIZ DE CAMARGUE IGP		- PETIT POIS CAROTTES BIO	- COQUILLETTE ABL - AUBERGINE PROVENCAL
4- FROMAGES	- YAOURT A BOIRE FRAISE BIO - FROMAGE VACHE QUI RIT BIO (IND)	- YAOURT ABL (SEAU) DUO LOZERE - PETIT SUISSE BIO		- FROMAGE TOMME CATALANE AOP (COUPE) - YAOURT NATURE BIO	- YAOURT ABRICOT ABL DUO LOZERE (IND) - FROMAGE CAMEMBERT BIO (COUPE)
5- DESSERTS	- COMPOTE POMME/FRUITS ROUGES BIO (IND) - COMPOTE POM/BANA BIO (IND)/BISCUIT	- FRUIT 1 SAISON BIO ANNUEL - FRUIT 2 SAISON BIO ANNUEL		- FRUIT 1 SAISON BIO ANNUEL	- CREME DESSERT VANILLE ABL (SEAU) - GATEAU FAR BIO AU PRUNEAUX