

MENUS SELFS
Semaine du lundi 29 avril 2024 au vendredi 3 mai 2024
Restauration / Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1- ENTREES	- CREPES JAMBON/FROMAGE ENTREE - SALADE VERTE ABL	- OEUF DUR BIO MIMOSA - SALADE ABL AU CHEVRE CHAUD		- SALADE ABL AUX CROUTONS - RADIS BEURRE - SALADE NICOISE	- AVOCAT - TOMATE CERISE TAPENADE - CONCOMBRE FRAIS SCE RAITA
2- PLATS	- POISSON PAVE DE COLIN SCE CURRY - POULET SAUTE LOCAL TANDOORI	- FAJITAS VEGE BIO - VEAU SAUTE BIO A LA PROVENCALE		- BOEUF ROTI BIO SCE GRIBICHE - GRATIN DE COQUILLETTE VEGE AUX 3 FROMAGES	- TRUITE PAVE S/PEAU MARINADE - SPAGHETTIS BIO A LA CARBONARA
3- LEGUMES	- RIZ PILAF BIO - HARICOTS VERTS BIO	- BLE BIO AU BEURRE		- POMME DE TERRE NOISETTE	- CAROTTE BIO A LA CREME
4- FROMAGES	- FROMAGE EMMENTAL BIO (COUPE) - FROMAGE MINI BABYBEL BIO IND	- FROMAGE CANTAL AOP (COUPE) - FROMAGE BRIE DE MEAUX AOP (COUPE)		- YAOURT ABL (SEAU) DUO LOZERE - FROMAGE CAMEMBERT BIO (COUPE)	- PETITS SUISSE AUX FRUITS BIO - FROMAGE GOUDA BIO IND
5- DESSERTS	- FRUIT 1 SAISON BIO ANNUEL - FRUIT 2 SAISON BIO ANNUEL	- LIEGEOIS CHOCOLAT BIO - RIZ AU LAIT BIO (IND)		- FRUIT 1 SAISON BIO ANNUEL - FRUIT 2 SAISON BIO ANNUEL	- TARTE AUX POMMES - TIRAMISU UPC