

MENUS SELFS
Semaine du lundi 13 mai 2024 au vendredi 17 mai 2024
Restauration / Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1- ENTREES	- MELON JAUNE - JAMBON CUIT - POMELOS BIO	- PIZZA AU FROMAGE BIO - CAROTTES RAPEES (4/1) AU CITRON	- ACCRAS DE MORUE ET CITRON	- SALADE ABL MAIS - SALADE DE TORSADES ABL DINDE EMMENTAL	- CAKE AU THON ET CURRY - POIS CHICHES ABL ECHALOTTE ET CUMIN
2- PLATS	- BOEUF STEAK HACHE BOUCHERE - POISSON COLIN PANE CITRON	- POISSON NUGGETS ET CITRON - JAMBON FUME A GRILLER A/PORC	- DINDE CORDON BLEU	- PORC SAUCISSE DE TOULOUSE LOCAL - OMELETTE NATURE UPC	- POULET CUISSE LOCAL - GRATIN SEMOULE BIO AUX LEGUMES ET PARMESAN (VEGE)
3- LEGUMES	- POMME DE TERRE FRITE U FRY	- PETIT POIS CAROTTES CE2 5/1 - POELEE RIZ A LA CAMARGUAISE	- TORSADES ABL AU BEURRE	- LENTILLE DIJONNAISE BIO LOCALE UPC - BROCOLI BIO EN GRATIN	- PUREE DE CAROTTE UPC
4- FROMAGES	- FROMAGE COMTE AOP (COUPE) - FROMAGE VACHE QUI RIT BIO (IND)	- YAOURT FRAISE ABL (IND) DUO LOZERE - YAOURT ABRICOT ABL DUO LOZERE (IND)	- FROMAGE VACHE QUI RIT BIO (IND)	- FROMAGE OSSAU IRATY AOP COUPE - FROMAGE CANTAL AOP (COUPE)	- FROMAGE BLANC BIO (SEAU) - PETIT SUISSE BIO
5- DESSERTS	- FRUIT 1 SAISON BIO ANNUEL - FRUIT 2 SAISON BIO ANNUEL	- FRUIT 1 SAISON BIO ANNUEL - FRUIT 2 SAISON BIO ANNUEL	- TARTE CHOCOLAT/COCO	- SALADE FRUITS FRAIS D'HIVER LOCAL - FRUIT 1 SAISON BIO ANNUEL	- TARTE CHOCOLAT/COCO - CREME DESSERT CAMEL ABL (IND)