






MENUS SELFS

SEMAINE 5 du 28/01/2019 au 03/02/2019

RESTAURATION / DEJEUNER

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Entrée</u>	SALADE DE HARICOTS BLANCS ET MAIS BIO	FENOUIL VINAIGRETTE	CREME DE POIS CHICHES À LA GELEE DE BETTERAVES	CHOU ROUGE ET POMME GRANY
	SOUPE DE POIS CASSÉS	SALADE DE CHOU KOUKI AUX AMANDES GRILLEES	LENTILLES CORAIL BIO EN SALADE 	SALADE OCEANE
	SALADE DE FRUITS DE MER	SALADE CRAQUANTE D'HIVER	SALADE DE PATES SEMI COMPLETEES D'HIVER 	SALADE MELANGEE DE SAISON
<u>Plat</u>	TENDRON DE VEAU PIEMONAIS	MEDAILLON DE MERLU A LA CIBOULETTE	POISSON FRAIS 1	POISSON FACON TAJINE
	FILET DE TRUITE AUX AMANDES	PORC AUX CHAMPIGNONS NOIRS§	ESCALOPE A LA CREME	SAUTE DE MOUTON AUX FRUITS
<u>Légume</u>	POELEE CAROTTE NAVET CHAMPIGNON PDT	POTATOES	PUREE DE BROCOLIS	SEMOULE COUSCOUS SEMI-COMPLET BIO
<u>Fromage</u>	CAMEMBERT A LA COUPE BIO	PETIT MOULE NATURE	COEUR DE DAME PORTION	YAOURT FERMIER PANACHE 
	PAVE D'AFFINOIS	GOUDA A LA COUPE	BLEU AUVERGNE A LA COUPE	YAOURT SUCRE
<u>Dessert</u>	ORANGE	POMME AU FOUR BIO	KIWI	NOUGAT
				BANANE
<u>Pain</u>				
	Divers:	Divers:	Divers:	Divers:

Fait à CLARENSAC le 21/12/2018

Gestionnaire

M. FERRER L