



MENU SELF



Semaine du 17 au 21 Mars 2025

Jours	Déjeuner	Dîner
Lundi	Salade Bar – Terrine de saumon ***** Wings et pilon de poulet épicés ou Fish Potatoes maison et poêlée de légume tex Mex ***** Produits laitiers ***** Fromage blanc biscuité Fruits de saison	Salade Bar - Pâté en croute ***** Légume farci ou Spaghettis au saumon Spaghettis et- haricots verts ***** Produits laitiers ***** Tarte aux citrons Fruits de saison
Mardi	Salade Bar - Pâté de campagne ***** Colombo de porc – Accras de morue Créole Mélange de céréales - Légumes BIO ***** Produits laitiers ***** Brownie Fruits de saison	Salade Bar – Endive au noix et bleu de Bresse ***** Nems ou Samoussa Riz aux petits légumes ***** Produits laitiers ***** Salade de fruits frais Fruits de saison
Mercredi	Salade Bar – Tomate mozza ***** Emincé de volaille ou Poisson du jour Coquillettes BIO et- Céleri braisé ***** Produits laitiers ***** Pâtisserie Maison Fruits de saison	Salade Bar - Jambon blanc ***** Soirée Tacos Salade Mixte ***** Produits laitiers ***** Beignet choco-noisette Fruits de saison
Jeudi	Salade Bar – Œuf poché sauce cocktail ***** Paupiette de veau ou Quenelle sauce tomate Riz Pilaf – Pélée de légumes ***** Produits laitiers ***** Tarte Normande Fruits de saison	Salade Bar ***** Tartiflette ou Galette Végé Tomate Rôtie ***** Produits laitiers ***** Paris Brest Fruits de saison
Vendredi	Salade Bar ***** Andouillette ou Poisson Meunière Pomme Grenaille Haricots beurre ***** Produits laitiers ***** Pâtisserie Fruits de saison	