



MENU SELF



Semaine du 10 au 14 mars 2025

Jours	Déjeuner	Dîner
Lundi	<p>Bar à salade - Pâté en crouste *****</p> <p>Boules d'agneau ou Dos de Colin au citron</p> <p>Riz et Haricots verts persillés *****</p> <p>Produits laitiers *****</p> <p>Salade de fruits frais Fruits de saison</p>	<p>Bar à salade – saucisson sec *****</p> <p>Aiguillette de poulet aux épices ou Tortellini au fromage</p> <p>Semoule BIO et Haricots plats *****</p> <p>Produits laitiers *****</p> <p>Tarte aux pommes Fruits de saison</p>
Mardi	<p>Bar à salade – Œuf dur sur lit de lentilles ****</p> <p>Noix de joue de porc ou Omelette aux champignons</p> <p>Pomme grenailles et Poêlée campagnarde *****</p> <p>Produits laitiers *****</p> <p>Pointe fruits rouge Fruits de saison</p>	<p>Bar à salade – Thon mayonnaise *****</p> <p>Pâte carbo ou pizza végé</p> <p>Pâtes et Carottes glacée *****</p> <p>Produits laitiers *****</p> <p>Gaufre Fruits de saison</p>
Mercredi	<p>Bar à salade - Surimi *****</p> <p>Cuisse de poulet sauce soja – Poisson du jour</p> <p>Riz basmati et poireaux rôtis au four *****</p> <p>Produits laitiers *****</p> <p>Gâteau maison Fruits de saison</p>	<p>Bar à salade - *****</p> <p>Brochette de porc - Cheeseburger</p> <p>Pomme Rosti - Mélange cordiale *****</p> <p>Produits laitiers *****</p> <p>Crème caramel Fruits de saison</p>
Jeudi	<p>Bar à salade - Jambon blanc *****</p> <p>Hachis parmentier Maison ou Filet de saumon</p> <p>Purée maison et Brocolis BIO *****</p> <p>Produits laitiers *****</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Bar à salade - Terrine océane *****</p> <p>Chili con carné – Nuggets Végé</p> <p>Riz aux petits légumes *****</p> <p>Produits laitiers *****</p> <p>Tarte citron Fruits de saison</p>
Vendredi	<p>Bar à salade *****</p> <p>Côte de porc ou galette de soja</p> <p>Pâtes et Poêlée du marché *****</p> <p>Produits laitiers *****</p> <p>Pâtisseries Fruits de saison</p>	