

## MENU SELF



le 14/06/2021

DATE	ENTREES	M S		PLATS PROTIDIQUES	M S		DESSERTS	M S			
28/06/2021 lundi	<i>Betteraves vinaigrette</i>			Sauté de bœuf au paprika (VBF, race à viande)			Crème renversée				
	Salade de pommes de terre			Omelette nature			Brownie				
	Haricots verts persillés			Tajine de volaille			Purée pomme banane				
	Feuilleté au poisson sauce citron			<i>Emincé végétal sauce tomate</i>			<i>Fruit de saison</i>				
	Museum vinaigrette			Cabillaud sauce citron							
				Rôti de dinde froid (volaille française)							
				Total plats protidiques	95	9					
	Pamplemousse			<i>Boulgour</i>			Total Desserts	91	9		
	Salade chiffonnade			Purée de céleri			<i>Petits suisses natures et sucre</i>				
				Riz créole			Emmental				
	Potage de potiron			Petits pois			Fromage frais ail et fines herbes				
			Tajine de légumes			Yaourt nature					
			Total Entrées	91	9	Total accompagnements	95	9	Total Fromage	91	9
29/06/2021 mardi	<i>Concombre vinaigrette et féta</i>			Plein filet de lieu sauce tomate							
	Mortadelle de volaille et cornichon			Sauté d'agneau au miel (UE)			Paris Brest				
	Salade de tomate et maïs			Rôti de dinde froid (volaille française)			Cocktail de fruit exotique				
				<i>Palet végétal</i>			<i>Purée pomme fraise</i>				
				Chipolatas en grillade (cru) (VPF, label rouge)			Riz au lait				
							Fruit de saison				
				Total plats protidiques	66	14					
	Pamplemousse			<i>Pâtes tortis</i>			Total Desserts	62	14		
	Salade chiffonnade			Fenouil à la tomate			Fromage blanc vanillé				
				Purée 3 légumes/pdt			Fromage blanc vanillé				
	Potage de courgette à la crème de gruyère			Pomme à l'anglaise			<i>Saint Nectaire</i>				
						Petit suisse nature					
			Total Entrées	62	14	Total accompagnements	66	14	Total Fromage	62	14
30/06/2021 mercredi	Sardine et beurre			Clafoutis épinard chèvre			Tarte grillée cerises				
	Fonds d'artichaut vinaigrette			Calamar à l'armoricaine			Purée poire				
	Courgettes et radis râpés basilic			Aiguillettes de poulet froides sauce crème ciboulette (volaille française)			Pomme cuite sauce framboise				
	<i>Radis / beurre</i>			<i>Omelette</i>			Gateau de semoule				
							<i>Fruit de saison</i>				
				Total plats protidiques	61	0					
	Pamplemousse			<i>Petits pois</i>			Total Desserts	55	0		
	Salade chiffonnade			Semoule			<i>Fromage blanc nature et sucre</i>				
				Haricots coco tomatés			Tomme noire				
	Potage de légumes			Haricots beurre persillés			Coulommiers				
							Yaourt nature				
			Total Entrées	55	0	Total accompagnements	61	0	Total Fromage	55	0
01/07/2021 jeudi	<i>Tomate vinaigrette</i>			<i>Falafel</i>			Flan patissier				
	Crêpe jambon fromage			Rôti de bœuf froid (VBF, race à viande)			Mousse au chocolat				
	Salade chiffonnade vinaigrette			Filet de colin au curry			Purée pomme banane				
	Salade de pâtes			Jambon blanc (VPF)			<i>Eclair au chocolat</i>				
	Œufs durs mayonnaise			Grillardin de veau (UE)			Fruit de saison				
				Total plats protidiques	85	15					
	Pamplemousse			<i>Poêlée provençale</i>			Total Desserts	82	15		
	Salade chiffonnade			Boulgour			Fromage blanc nature				
				Chou fleur béchamel			Gouda				
	Potage carotte/navet			Pâtes torsades 3 couleurs			Yaourt nature et sucre				
							<i>Carré de l'Est</i>				
			Total Entrées	82	15	Total accompagnements	85	0	Total Fromage	82	15
02/07/2021 vendredi	Fête d'été										
	<i>Plateau repas froid</i>										
	celeri										
	<i>Filet de poulet / béarnaise</i>										
	taboulé										
	fromage										
	tarte aux pommes										
				Total plats protidiques	0	0					
							Total Desserts	0	0		
	petits pains et eau										
			Total Entrées	155	0	Total accompagnements	0	0	Total Fromage	0	0