

MENUS SELF « L'ASSIETTE D'ICI »
SEMAINE DU 10 AU 14 MARS 2025

LUNDI St Vivien	MARDI St Rosine	MERCREDI St Justine	JEUDI St Rodrigue	VENDREDI Ste Mathilde
Paupiette de volaille	Blanquette de poulet aux petits oignons	Moules/frites	Couscous garni	Endives au jambon
Andouillette sauce moutarde	Saucisses à la mexicaine	Carbonade de bœuf BIO	Rôti de veau sauce madère	Bavette BIO sauce échalotes
Filet de colin pané à la tomate	Dos de cabillaud aux agrumes	Cuisse de pintade	Filet de poisson frais meunière	Dos de colin sauce persil
<u>PLAT VEGETARIEN :</u>	<u>PLAT VEGETARIEN :</u>	<u>PLAT VEGETARIEN :</u>	<u>PLAT VEGETARIEN :</u>	<u>PLAT VEGETARIEN :</u>
Tortellini ricotta épinards	Fingers végétal	Bruschettas chèvre/légumes du soleil	Couscous végétal aux boulettes de pois chiches	Oeufs durs BIO sauce béchamel
Tarte ou feuilleté du jour	Tarte ou feuilleté du jour	Tarte ou feuilleté du jour	Tarte ou feuilleté du jour	Tarte ou feuilleté du jour
+ vente à emporter en froid	+ vente à emporter en froid	+ vente à emporter en froid	+ vente à emporter en froid	+ vente à emporter en froid
Coeur de blé Riz de Camargue IGP Frites	Pommes boulangères BIO Riz de Camargue IGP Frites	Purée pdt/carottes BIO Riz de Camargue IGP Frites	Semoule BIO Riz de Camargue IGP Frites	Pâtes BIO Riz de Camargue IGP Frites
Brocolis Haricots verts	Ratatouille Haricots verts	Choux de bruxelles Haricots verts	Légumes couscous Haricots verts	Champignons sautés Haricots verts

Menus établis sous réserve d'approvisionnement