

MENUS SELF « L'ASSIETTE D'ICI »
SEMAINE DU 9 AU 13 JUIN

LUNDI
Lundi de Pentecôte

MARDI
St Landry

MERCREDI
St Barnabé

JEUDI
St Guy

VENDREDI
St Antoine de Padoue

SELF FERME

Paleron de porc sauce
moutarde

Poulet de Bresse rôti

Calamars à la romaine

PLAT VEGETARIEN :

Croustillant au fromage

Tarte ou feuilleté du jour

**+ vente à emporter en
froid**

Semoule BIO
Riz de Camargue IGP
Frites

Trio de légumes
Haricots verts

Blanquette de volaille

Rosbeef BIO sauce
échalotes

Dos de colin aux agrumes

PLAT VEGETARIEN :

Oeufs durs béchamel

Tarte ou feuilleté du jour

**+ vente à emporter en
froid**

Polenta crémeuse
Riz de Camargue IGP
Frites

Brocolis persillés
Haricots verts

Paëlla garnie

Jambon braisé sauce
crémant

Filet de poisson à l'aneth

PLAT VEGETARIEN :

Riz safrané aux boulettes
de pois chiches

Tarte ou feuilleté du jour

**+ vente à emporter en
froid**

Pâtes
Riz de Camargue IGP
Frites

Courgettes béchamel
Haricots verts

Carbonade de bœuf BIO

Brochettes de volaille aux
herbes

Quenelles de brochet
sauce nantua

PLAT VEGETARIEN :

Poêlée aux fèves

Tarte ou feuilleté du jour

**+ vente à emporter en
froid**

Pommes boulangères
Riz de Camargue IGP
Frites

Carottes vichy
Haricots verts

Menus établis sous réserve d'approvisionnement