

## MENUS 4 SAISONS | DU 03 mai 2021 AU 07 mai 2021

Menu Self 21122 sans mercredi				
	lundi 03 mai 21	mardi 04 mai 21	jeudi 06 mai 21	vendredi 07 mai 21
<b>entrée</b>	Salade de brocolis	Salade verte	Salade de tomates	Céleri râpé vinaigrette
	Salade de choux-fleur	Pastèque	Taboulé aux raisins secs	Carottes râpées
<b>plat</b>	Emincé de volaille marengo	Chili végétarien	Sauté de bœuf au jus	Poisson pané
<b>accompagnement</b>	Semoule	Riz accompagnement pour chili	Poêle de légumes et potatoes	Petits pois à la barigoule
<b>fromage</b>	Brie	Yaourt aromatisé BIO et local <b>B</b>	Vache qui rit BIO <b>B</b>	Fromage blanc BIO <b>B</b>
	Saint Nectaire AOP	Velouté nature	Fromage fondu le carré	Petit suisse sucré
<b>dessert</b>	Fruit BIO de saison <b>B</b>	Compote de pommes pêches (ind)	Mousse au chocolat	Gâteau du chef aux pépites de chocolat
	Fruit de saison	Compote de pommes framboises	Mousse au citron	Gâteau du chef aux pépites de chocolat