

MENU – SELF

Semaine du 13 AU 17 OCTOBRE 2025

JOUR	HORS d'ŒUVRE	VIANDES - LEGUMES	FROMAGE – DESSERT
LUNDI 13	BETTERAVE A LA FETA	FILET DE DINDE SAUCE MYRTILLE SEMOULE	FRUIT
MARDI 14	DUO CONCOMBRE ET MANGUE VINAIGRETTE BALSAMIQUE	EMINCE DE PORC AU CURRY POMME DE TERRE SAUTEES 	PANNA COTTA ABRICOT/ROMARIN
MERCREDI 15	TARTELETTE A LA TOMATE	SAUTE DE BŒUF SAUCE CHORIZO ET PAPRIKA BLE PROVENCAL	FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS ROUGES
JEUDI 16 (LOCAL)	SALADE CORREZIENNE (POMMES, NOIX, CHATAIGNES, LARDONS) 	SAUTE DE VEAU  AU CIDRE PUREE DE PATATES DOUCES	FLOGNARDE
VENDREDI 17	SALADE DE HARICOTS VERTS	FILET DE COLIN SAUCE VERTE PETITS POIS	SABLE VERT / YAOURT

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement.



BIO



LOCAL

La Principale

L.ROUBERTIE

La Gestionnaire

S.COSTA