









 Elaboré et/ou cuisiné sur place  
 Produit issu de la filière bio  
 Origine de nos viandes  
 Plat végétarien  
 \* = Plat avec du porc  
 Plat sans viande

  
**Menu Bistrot**  
 DU 18/10/2021 AU 22/10/2021  
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 18	mardi 19		jeudi 21	vendredi 22
 <b>ENTRÉES</b>					
 <b>PLATS</b>	 Quenelle nature sauce tomate(circuit-court)   Croque monsieur* (circuit-court)	 Filet de lieu MSC sauce ketchup   Boulette d'agneau sauce miel 		 Cordon bleu de volaille(circuit-court)  Pané sarrasin/lentilles aux poireaux (circ-court)	 Boeuf braisé au jus (circuit-court)   Haché de saumon à la catalane(circuit-court)
 <b>Accompagnement</b>	 Epinards   Petit pois au jus 	 Riz   Courgettes à la crème (circuit-court) 		 Chou-fleur   Coquillettes 	 Pomme de terre vapeur(circuit-court)   Jeunes carottes 
 <b>LAITAGES</b>	1 Camembert à la coupe 2 Vache picon 3	1 Cantafrais 2 Yaourt aromatisé 3		1 Petit suisse aromatisé 2 Petit louis tartine 3	1 Port salut à la coupe 2 Carré frais 3
 <b>DESSERTS</b>	1 Maestro au chocolat 2 Crème dessert vanille 3	1 Poire 2 Banane 3		1 Kiwi 2 Pomme (circuit-court) 3	1 Compote de fruits (circuit-court)  2 Oreillons d'abricots au sirop 3