


 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 Self Collégien**  
 DU 02/09/2021 AU 03/09/2021  
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

				<b>jeudi 2</b>	<b>vendredi 3</b>
 1 2 <b>ENTRÉES 3</b>				 Tomate  Salade grecque   Samoussa aux légumes	 Friand à la viande*   Feuilleté au fromage   Melon
 1 2 <b>PLATS 3</b>				 Grignotte de poulet au jus(circuit-court)  Quenelle de brochet à la lyonnaise(circ-court) 	 Filet de hoki MSC à la crème de curry(cir-court)   Roti de boeuf au jus 
 <b>Accompagnement</b>				 Riz blanc   Haricots plats persillés 	 Carottes à la persillade   Polenta crémeuse 
 1 2 <b>LAITAGES 3</b>				Saint moret Edam à la coupe Yaourt brassé	Carré ligueil à la coupe Petit suisse nature Fromage enveloppé
 1 2 <b>DESSERTS 3</b>				Nappé au caramel Crème dessert chocolat Pêche	Raisin Banane Crêpe demi lune fourré au chocolat