


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 06/09/2021 AU 10/09/2021

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

| | lundi 6 | mardi 7 | | jeudi 9 | vendredi 10 |
|---|---|--|--|---|--|
|  ENTRÉES | 1  Betteraves rouges au fromage blanc  2  Chou-fleur sauce tartare  3 Mousson de canard |  Melon  Salade douceur (circuit-court)   Salade de cocos en persillade  | |  Salade verte batavia (circuit-court)  Concombre aux pois chiches vinaigrette(cir-court)  Pâté de campagne* |  Salade de pomme de terre à la ciboulette(c-c)   Salade de boulgour   Céleris rémoulade (circuit-court)  |
|  PLATS | 1 Cannelloni bolognaise (plat complet) 2  Cappelletti au saumon fumé (plat complet)  3  Sauté de boeuf à l'ancienne(circuit-court)  |  Roulé au fromage (circuit-court)  Poulet sauce bressanne(circuit-court)   Haché de cabillaud à l'oseille(circuit-court)  | |  Filet de lieu MSC aux olives(circuit-court)   Boulette agneau à la sauce tomate(cir-court)  |  Longe de porc* braisé (circuit-court)   Aiguillettes de poisson aux céréales(circ-court)  Escalope viennoise (circuit-court) |
|  Accompagnement |  Pâtes   Salade verte feuille de chêne |  Petit pois   Carottes à l'anglaise  | |  Semoule    Champignons à la crème d'ail  |  Ratatouille (circuit-court)   Riz  |
|  LAITAGES | 1 Frulos 2 Gouda à la coupe 3 Fromage enveloppé | Assortiment de fromages à la coupe Croc'lait président Yaourt nature | | Cantafrais Pate lisse Bleuet des prairies à la coupe | Bûche du Pilat à la coupe Petit suisse aromatisé Fromage enveloppé |
|  DESSERTS | 1 Raisin 2 Pomme (circuit-court) 3 Danette liégeoise au chocolat |  Crème citronnée Glace pot Nectarine | |  Compote de fruits aux framboises maison Poire au sirop Eclair au chocolat | Poire Banane Brioche nanterre (circuit-court) |