



























































 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 13/09/2021 AU 17/09/2021  
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 13	mardi 14		jeudi 16	vendredi 17
 <b>ENTRÉES</b>	1  Salade d'ebly mimosa  2  Salade de perles aux 3 couleurs  3 Mortadelle* 	1  Melon 2  Salade de chou rouge (circuit-court)  3  Salade de penne à la méditerranéenne 		1  Salade verte batavia (circuit-court) 2  Terrine de légumes 3 Jambon* persillé	1  Céleris sauce mousseline(circuit-court)  2  Salade farandole (circuit-court) 3  Quiche lorraine* 
 <b>PLATS</b>	1  Roti de veau au jus (circuit-court)  2  Omelette nature 3	1  Escalope de dinde à la napolitaine(circ-court)  2  Moules façon mouclade 		1  Chili sin carne et riz (plat complet)  2  Chili con carne (plat complet)  3  Aiguillette de poulet sauce au bleu 	1  Poisson doré au beurre (circuit-court) 2  Jambon grillé*  3  Boudin noir* aux pommes 
 <b>Accompagnement</b>	1  Brocolis à l'ail  2  Crozet au beurre 	1  Pommes duchesses 2  Courgettes en gratin 		1 Riz  2  Haricot vert au citron 	1  Carottes à la persillade  2  Lentilles  3  Purée de pomme de terre(circuit-court) 
 <b>LAITAGES</b>	1 Fromy 2 Yaourt nature 3 Fournol à la coupe	Petit suisse aromatisé Camembert à la coupe Fromage enveloppé		Emmental à la coupe Velouté fruit Fromage enveloppé	Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court) Tartare ail & fines herbes Tome catalane à la coupe AOP
 <b>DESSERTS</b>	1 Pomme (circuit-court) 2 Nectarine 3 Riz au lait	Panaché fruits au sirop Compote de poires Tarte au sucre (circuit-court)		Raisin Poire Churros au sucre	Brownie  Banane Liégeois maestro vanille