
 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 20/09/2021 AU 24/09/2021  
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

*Repas des Vendanges*

	lundi 20	mardi 21		jeudi 23	vendredi 24
 <b>ENTRÉES</b>	1  Tomate	Terrine de campagne* (circuit-court)		 Taboulé 	 Salade verte batavia(c-c) vinaigrette échalote
	2  Concombre à la menthe (circuit-court) 	 Nem aux légumes		 Salade de coquillettes 	Pâté croûte*richelieu (circuit-court)
	3  Macédoine de légumes (circuit-court) 	 Melon		Roulade de volaille	 Brocolis sauce fromagère 
 <b>PLATS</b>	1  Croque au fromage (circuit-court)	 Haché de cabillaud façon niçoise(circ-court) 		 Sauté de boeuf sauce tomate(circuit-court) 	 Saucisson* cuit à la bourguignonne (c-court) 
	2  Roti de dinde au thym(circuit-court) 	 Sauté de porc* façon colombo(circuit-court) 		 Croustillon de colin (circuit-court)	 Poisson MSC à la bordelaise (circuit-court)
	3				 Tête de veau sauce gribiche 
 <b>Accompagnement</b>	 Epinards 	 Flageolets 		 Haricot beurre persillé 	 Gratin dauphinois (circuit-court) 
	 Pâtes 	 Jeunes carottes au beurre 		 Polenta crémeuse 	 Champignons persillés 
 <b>LAITAGES</b>	1 Assortiment de fromages à la coupe	Crème de gruyère		Buchette mélange à la coupe	Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court)
	2 Mini cabrette	Yaourt nature		Petit suisse aromatisé	Crèmeux de Bourgogne à la coupe
	3 Yaourt aromatisé	Tome grise à la coupe		Fromage enveloppé	Fromage enveloppé
 <b>DESSERTS</b>	1 Flan à la vanille 	Pomme (circuit-court)		Banane	Tarte aux pralines (circuit-court)
	2 Glace pot	Prune (sous réserve)		Poire	Raisin
	3 Golden(circuit-court)	Roulé chocobar (circuit-court) 		Lunette de Romans à la fraise	Gâteau de semoule au caramel