




























































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


Menu Self Collégien
 DU 27/09/2021 AU 01/10/2021
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 27	mardi 28		jeudi 30	vendredi 1
 ENTRÉES	1  Betteraves rouges et maïs vinaigrette  2  Salade de haricot vert au vinaigre de cidre  3  Cervelas*	1  Tomate allongée 2  Chou chinois et radis vinaigrette((circ-court)  3  Allumette au fromage 		1  Salade de lentilles  2  Salade de perles aux épices  3  Mâche vinaigrette (circuit-court)	1  Mélange tendre pousse (circuit-court) 2  Salade salpicao  3  Jambon blanc*
 PLATS	1  Pâtes carbonara* (plat complet)  2  Gratin de coquillettes au poisson(plat complet)  3  Andouillette*dijonnaise pomme vapeur(plat complet) 	1  Steak haché façon bouchère(circuit-court)  2  Pané blé emmental et épinards 3  Aiguillette de poulet au cidre(circuit-court) 		1  Moussaka végétarienne (plat complet)  2  Moussaka d'agneau (plat complet)  3  Palette de porc* à la diable 	1  Blanquette de la mer (MSC) (circuit-court)  2  Poulet roti au jus (circuit-court)  3
 Accompagnement	1  Mélange tendre pousse (circuit-court)	1  Mousseline de potiron (circuit-court)   2  Salsifis à la napolitaine 		1  Aubergines gratinées à la tomate  2  Semoule 	1  Riz  2  Blette poulette (circuit-court) 
 LAITAGES	1 Yaourt aromatisé 2 Rondelé aux noix 3 Morbier AOP	1 Tome blanche à la coupe 2 Petit suisse nature 3 Fromage enveloppé		1 Chantailou ail/fines herbes 2 Pate lisse 3 Saint-Florentin à la coupe	1 Assortiment de fromages à la coupe 2 Fromage fondu 3 Yaourt nature
 DESSERTS	1 Pomme chanteclerc 2 Prune (sous réserve) 3 Flanby à la vanille	1 Abricots au sirop et ses segments d'orange 2 Compote pommes 3 Tarte noix de coco		1 Poire 2 Banane 3 Chou à la vanille	1 Crème onctueuse au caramel 2 Mousse au chocolat 3 Ananas frais

