


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


Menu Self Collégien
 DU 04/10/2021 AU 08/10/2021
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 4	mardi 5		jeudi 7	vendredi 8
 ENTRÉES	1  Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalote  2  Poireau cuit à la vinaigrette(circuit-court)  3 Saucisson sec*	1  Mâche vinaigrette (circuit-court) 2  Tomate 3 Pâté de campagne*		1  Chou rouge aux pommes vinaigrette(circuit-court)  2  Carottes rapées au citron(circuit-court)  3 Salami*	1  Salade de perles aux 3 couleurs  2  Salade de blé  3  Salade feuille de chêne(circuit-court)
 PLATS	1  Lasagne à la bolognaise (plat complet) 2  Cappelliti 5 fromages sce aurore (plat complet)  3  Andouillette*dijonnaise pomme vapeur(plat complet) 	1  Roulé au fromage (circuit-court) 2  Boule de veau façon grand-mère  3  Sauté de boeuf marengo (circuit-court) 		1  Filet de lieu MSC au pain d'épice(circuit-court)  2  Emincé de dinde au caramel(circuit-court) 	1  Roti de porc* au jus (circuit-court)  2  Colin façon fisch & chips (circuit-court)
 Accompagnement		1  Jardinière de légumes (circuit-court)  2  Blé au beurre 		1  Semoule  2  Epinards 	1  Haricots verts en persillade  2  Gratin dauphinois (circuit-court) 
 LAITAGES	1 Petit suisse nature 2 Chanteneige 3 Amour de nuit à la coupe	1 Bleuets des prairies à la coupe 2 Yaourt aromatisé danone 3 Fromage enveloppé		1 Six de savoie 2 Yaourt nature 3 Reblochon lait cru à la coupe AOP	1 Buchette mélange à la coupe 2 Petit suisse aromatisé 3 Fromage enveloppé
 DESSERTS	1 Pomme (circuit-court) 2 Raisin 3 Beignet aux pommes	1  Moëlleux à l'orange 2 Eclair au chocolat 3 Poire		1  Compote de fruits (circuit-court) 2 Ananas au sirop 3 Liégeois au caramel	1 Banane 2 Kiwi 3 Brioche pépites