





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 11/10/2021 AU 15/10/2021

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	<i>Menu Marron</i>	<i>Menu Orange</i>		<i>Menu Jaune</i>	<i>Menu rouge</i>
	lundi 11	mardi 12		jeudi 14	vendredi 15
 ENTRÉES	1  Salade de lentilles  2 Mousson de canard 3  Rillettes de thon 	1  Carottes râpées vinaigrette agrumes  2  Céleris à la crème de surimi  3  Surimi mayonnaise		1  Chou blanc à la moutarde  2  Coeur de laitue au maïs 3  Salade espagnole  	1  Betteraves rouges à la vinaigrette de framboise  2  Soupe à l'orientale  3 Pavé au poivre*
 PLATS	1  Roti de veau à l'ardéchoise  2  Nugget's de blé (circuit-court) 3	1  Poulet au curcuma (circuit-court)  2  Poisson doré au beurre (circuit-court) 3		1  Omelette nature 2  Emincé de volaille à l'ananas(circuit-court)  3	1  Filet de poisson MSC sce piment d'Espelette(c.court)  2  Steak haché sauce barbecue (circuit-court)  3
 Accompagnement	1  Petit pois et champignons au jus  2 3	1  Purée de potiron (circuit-court)  2 3		1  Haricot beurre persillé  2  Pommes dauphines 3	1  Pates tricolore  2  Tomates à la provençale  3
 LAITAGES	1 Rondelé aux noix 2 Yaourt au sucre de canne  3 Fromage enveloppé	1 Mimolette à la coupe 2 Yaourt panier fruits mixés 3 Fromage enveloppé		1 Emmental à la coupe 2 Yaourt à la vanille  3 Fromage enveloppé	1 Yaourt fermier Désiris à la fraise (circ-court) 2 Edam à la coupe 3 Fromage enveloppé
 DESSERTS	1 Poire conférence 2 Pomme canada 3 Cookies	1 Compote de pêches 2 Salade d'agrumes 3 Moëlleux à l'orange 		1 Moëlleux au citron  2 3  Pour tous les anniversaires du mois	1 Pomme rouge 2 Pomme cuite à la gelée de groseille  3 Tarte aux pralines (circuit-court)