














 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 18/10/2021 AU 22/10/2021
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 18	mardi 19		jeudi 21	vendredi 22
 ENTRÉES	1  Concombre à la crème de ciboulette(circ-court)  2  Salade douceur (circuit-court)  3 Pâté crouste* (circuit-court)	Roulade de volaille Terrine de légumes Tomate		1  Salade du puy  2  Salade de boulgour  3  Salade verte batavia feuille chêne(cir.court)	1  Salade Nantaise (circuit-court) 2  Salade d'endives vinaigrette(circ-court) 3 Jambon blanc*
 PLATS	1  Quenelle nature sauce tomate(circuit-court)  2  Croque monsieur* (circuit-court) 3 Langue de boeuf sse piquante 	1  Filet de lieu MSC sauce ketchup  2  Boulette d'agneau sauce miel  3  Potée* auvergnate (plat complet) 		1  Cordon bleu de volaille(circuit-court) 2  Pané sarrasin/lentilles aux poireaux (circ-court) 3  Gât.foie volaille/quenelle (plat complet)(circ-court) 	1  Boeuf braisé au jus (circuit-court)  2  Haché de saumon à la catalane(circuit-court) 3
 Accompagnement	1  Epinards  2  Petit pois au jus 	1  Riz   2  Courgettes à la crème (circuit-court) 		1  Chou-fleur  2  Coquillettes 	1  Pomme de terre vapeur(circuit-court)  2  Jeunes carottes 
 LAITAGES	1 Camembert à la coupe 2 Vache picon 3 Pâte lisse	Cantafrais Yaourt aromatisé Fromage enveloppé		Petit suisse aromatisé Petit louis tartine Fromage enveloppé	Port salut à la coupe Carré frais Fromage blanc sucré
 DESSERTS	1 Maestro au chocolat 2 Crème dessert vanille 3 Ananas frais	Poire Banane Doony's au sucre (circuit-court)		Kiwi Pomme (circuit-court) Liégeois aux fruits	1  Compote de fruits (circuit-court) 2 Oreillons d'abricots au sirop 3  Gâteau de savoie aux myrtilles