























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


Menu Dirigé bio
 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  Salade verte batavia feuille chêne(cir.court)	Roulade de volaille Terrine de légumes Pâté croute* (circuit-court)		1  Salade Marco-Polo  2  Salade de boulgour  3  Salade de coquillettes à l'italienne 	1  Salade Nantaise (circuit-court) 2  Salade d'endives vinaigrette(circ-court) 3  Avocat/mayonnaise
 PLATS	1  Quenelle nature sauce tomate(circuit-court)  2  Croque monsieur* (circuit-court) 3	1  Filet de lieu MSC sauce ketchup  2  Boulette d'agneau sauce miel 		1  Cordon bleu de volaille(circuit-court) 2  Pané sarrasin/lentilles aux poireaux (circ-court)	1  Boeuf braisé au jus (circuit-court)  2  Haché de saumon à la catalane(circuit-court)
 Accompagnement	1  Epinards  	1  Riz  		1  Chou-fleur à la crème  	1  Pomme de terre vapeur(circuit-court) 
 LAITAGES	1 Camembert à la coupe 2 Vache picon 3 Fromage enveloppé	Cantafrais Yaourt aromatisé Fromage enveloppé		Petit suisse aromatisé Petit louis tartine Fromage enveloppé	Port salut à la coupe Carré frais Fromage enveloppé
 DESSERTS	1 Maestro au chocolat 2 Crème dessert vanille 3 Flan aux oeufs	Poire Banane Ananas frais		Kiwi Pomme (circuit-court) 1/2 Pamplemousse	1   Compote de fruits (circuit-court) 2 Oreillons d'abricots au sirop 3 Bigarreaux au sirop