

















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 Bio Hebdo**  
DU 20/09/2021 AU 24/09/2021

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

**Repas des Vendanges**

	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
<b>ENTRÉES</b>	1  Tomate 2  Concombre à la menthe (circuit-court) 	1  Terrine de campagne* (circuit-court) 2  Nem aux légumes	1  Carottes rapées vinaigrette artichaut(c-c)  2  Salade nantaise (circuit-court)	1  Taboulé  	1  Salade verte batavia(c-c) vinaigrette échalote 
<b>PLATS</b>	1  Croque au fromage (circuit-court) 2  Roti de dinde au thym(circuit-court) 	1  Haché de cabillaud façon niçoise(circ-court)  2  Sauté de porc* façon colombo(circuit-court) 	1  Omelette fromage  2  Normandin de veau au jus(circuit-court) 	1  Steak haché de boeuf sauce tomate   2  Croustillon de colin (circuit-court)	1  Saucisson* cuit à la bourguignonne (c-court)  2  Poisson MSC à la bordelaise (circuit-court)
<b>Accompagnement</b>	1  Epinards 	1  Flageolets 	1  Courgette camarguaise (circuit-court) 	1  Haricots verts persillés  	1  Gratin dauphinois (circuit-court)   
<b>LAITAGES</b>	1 Petit vougeot à la coupe 2 Mini cabrette	1 Crème de gruyère 2 Yaourt nature	1 Tendre bleu à la coupe 2 Petit moulé	1 Petit nova aromatisé 	1 Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court) 2 Crèmeux de Bourgogne à la coupe
<b>DESSERTS</b>	1 Flan vanille maison   2 Glace pot	1 Pomme (circuit-court)  2 Prune (sous réserve)	1 Liégeois au chocolat 2 Glace pot	1 Poire 	1 Tarte aux pralines (circuit-court) 2 Raisin

