











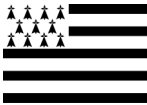




















































 Elaboré et/ou cuisiné sur place  
 Certifié AB  
 Produit issu de la filière bio  
 Origine de nos viandes  
 Plat végétarien  
 \* = Plat avec du porc  
 Plat sans viande

  
**Menu Bio Hebdo**  
 DU 27/09/2021 AU 01/10/2021  
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 1
 <b>ENTRÉES</b>	 Betterave rouge et maïs vinaigrette  	 Tomate allongée  Chou chinois et radis vinaigrette((circ-court) 	 Salade maritime (salade et surimi)(c-c)  	 Salade de lentilles   Salade de perles aux épices 	 Mélange tendre pousse (circuit-court)  Salade salpicao 
 <b>PLATS</b>	 Pâtes BIO carbonara* (plat complet)    Gratin coquillettes BIO au poisson(plat complet)  	 Steak haché façon bouchère(circuit-court)   Pané blé emmental et épinards	 Aiguillette de poulet au cidre(circuit-court)   Beaufilet de colin au beurre blanc(c.court) 	 Moussaka végétarienne (plat complet)   Moussaka d'agneau (plat complet) 	 Blanquette de la mer (MSC) (circuit-court)   Poulet roti au jus (circuit-court) 
 <b>Accompagnement</b>		 Mousseline de potiron (circuit-court)  	 Gratin breton   		 Riz  
 <b>LAITAGES</b>	 Yaourt aromatisé	 Tome blanche à la coupe Petit suisse nature	 Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court) Pont l'évêque à la coupe AOP	 Chantailou ail/fines herbes Pate lisse	 Coulommiers à la coupe Fromage fondu
 <b>DESSERTS</b>	 Pomme (circuit-court)	 Abricots au sirop et ses segments d'orange Compote pommes	 Crêpe au sucre	 Poire Banane	 Crème onctueuse au caramel Mousse au chocolat