



 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 Bio Hebdo
 DU 04/10/2021 AU 08/10/2021
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
 ENTRÉES	1  Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalote  2  Poireau cuit à la vinaigrette(circuit-court) 	1  Mâche vinaigrette (circuit-court) 2  Tomate	1  Cervelas* 2  Terrine de légumes	1  Chou rouge aux pommes vinaigrette(circuit-court)  2  Carottes rapées au citron(circuit-court) 	1  Salade de blé  
 PLATS	1  Lasagne à la bolognaise (plat complet) 2  Cappelliti 5 fromages sce aurore (plat complet) 	1  Roulé au fromage (circuit-court) 2  Boule de veau façon grand-mère 	1  Dos de colin MSC au beurre blanc(c-court)  2  Sauté de bœuf marengo (circuit-court) 	1  Filet de lieu MSC au pain d'épice(circuit-court)  2  Emincé de dinde au caramel(circuit-court) 	1  Roti de porc* au jus   2  Colin façon fisch & chips (circuit-court)
 Accompagnement	1  Jardinière de légumes  	1  Riz pilaff  	1  Semoule  	1  Haricots verts persillés  	
 LAITAGES	1 Petit suisse nature 2 Chanteneige	1 Bleuets des prairies à la coupe 2 Yaourt aromatisé danone	1 Yaourt panier fruits Yoplait 2 Brie à la coupe	1 Six de savoie 2 Yaourt nature	1 Yaourt brassé fruits mixés 
 DESSERTS	1 Pomme (circuit-court)  2 Raisin	1 Moëlleux à l'orange  2 Eclair au chocolat	1 Poire 2 Raisin	1 Compote de fruits (circuit-court)  2 Ananas au sirop	1 Banane 