



 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 18/10/2021 AU 22/10/2021

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 18	mardi 19	Menu Auvergnat mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
 <b>ENTRÉES</b>	1  Concombre à la crème de ciboulette(circuit-court)  2  Salade douceur (circuit-court) 	Roulade de volaille Terrine de légumes	1  Salade verte BIO aux noix 	1  Salade Marco-Polo  2  Salade de boulgour 	1  Salade verte et sa mimosa d'oeufs 
 <b>PLATS</b>	1  Quenelle nature sauce tomate(circuit-court)  2  Croque monsieur* (circuit-court)	1  Filet de lieu MSC sauce ketchup  2  Boulette d'agneau sauce miel 	1  Truffade auvergnate (plat complet)  2  Potée* auvergnate (plat complet) 	1  Cordon bleu de volaille(circuit-court) 2  Pané sarrasin/lentilles aux poireaux (circ-court)	1  Boeuf braisé   2  Haché de saumon à la catalane(circuit-court)
 <b>Accompagnement</b>	1  Epinards  	1  Riz  		1  Chou-fleur à la crème  	1  Pomme de terre vapeur  
 <b>LAITAGES</b>	1 Camembert à la coupe 2 Vache picon	Cantafrais Yaourt aromatisé	Saint Nectaire à la coupe AOP Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court)	Petit suisse aromatisé Petit louis tartine	Babybel 
 <b>DESSERTS</b>	1 Maestro au chocolat 2 Crème dessert vanille	Poire Banane	Tarte aux pommes (circuit-court)	Kiwi Pomme (circuit-court)	Compote de fruits (circuit-court) 