































 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 Choix
 DU 08/11/2021 AU 12/11/2021
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 8	mardi 9		jeudi 11	vendredi 12
 ENTRÉES	1  Brocolis sauce tartare 	1  Carotte rapée vinaigrette de framboise(circ-court) 		Jour férié	1  Salade espagnole (circuit-court) 
	2  Betterave rouge vinaigrette échalote 	2  Salade d'endives vinaigrette(circ-court)			2  Velouté de courgettes (circuit-court) 
	3				
 PLATS	1  Lasagne à la bolognaise (plat complet)	1  Omelette au fromage		Jour férié	1  Roti de porc* au pesto(circuit-court) 
	2  Raviolis au fromage sauce ricotta (plat complet) 	2  Aiguillette de poulet au jus(circuit-court) 			2  Roulé au fromage (circuit-court)
3					
 Accompagnement		1  Epinards 		Jour férié	1  Haricot beurre 
 LAITAGES	1 Petit suisse aromatisé	1 Tome grise à la coupe		Jour férié	1 Saint Nectaire à la coupe AOP
	2 Bleu des dômes à la coupe	2 Yaourt nature			2 Fondu carré président
3					
 DESSERTS	1 Pomme (circuit-court)	1 Tarte bressane (circuit-court)		Jour férié	1 Banane
	2 Kiwi	2 Moëlleux aux mirabelles 			2 Orange
3					