

 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 01/09/2021 AU 29/09/2021  
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	mercredi 1	mercredi 8	mercredi 15	mercredi 22	mercredi 29
<b>ENTRÉES 3</b>	1  Salade de pâtes tricolore  2  Taboulé aux épices 	1  Acras de morue 2 Rosette* (circuit-court)	1  Ciselée d'iceberg du Monde glacé(c-c) 2 	1  Carottes rapées vinaigrette artichaut(c-c)  2  Salade nantaise (circuit-court)	1  Salade maritime (salade et surimi)(c-c) 
<b>PLATS 3</b>	1  Pépites colin 3 céréales (circuit-court) 2  Sauté de porc* aigre doux(c-court) 	1  Emincé de volaille à l'ananas(circuit-court)  2  Haché de cabillaud à l'oseille(circuit-court) 	1  Boule de feu (boeuf) aux plantes carnivores(tomate)  2  Filet de colin aux champignons turbo(c-c) 	1  Omelette au fromage 2 Normandin de veau au jus(circuit-court) 	1  Aiguillette de poulet au cidre(circuit-court)  2  Beaufilet de colin au beurre blanc(c-court) 
<b>Accompagnement</b>	1  Brocolis 	1  Blé au beurre 	1  Légume rêvé de Mario (spaghettis) 	1  Courgette camarguaise (circuit-court) 	1  Gratin breton 
<b>LAITAGES 3</b>	1 Saint-Marcellin IGP à la coupe 2 Frulos	1 Yaourt nature 2 Tome noire à la coupe	1 Petit Louis'Gi 2 Yaourt aux fruits yoplait	1 Tendre bleu à la coupe 2 Petit moulé	1 Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court) 2 Pont l'évêque à la coupe AOP
<b>DESSERTS 3</b>	1 Prune (sous réserve) 2 Poire	1 Prune (sous réserve) 2 Pêche	1 Banane dérapante 2 Princesse Pêche	1 Liégeois au chocolat 2 Glace pot	1 Crêpe au sucre