




















































 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 25/10/2021 AU 29/10/2021
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	Menu Halloween vendredi 29
 ENTRÉES	1  Mélange tendre pousse (circuit-court) 2  Pomelos	1  Concombre au fromage blanc(circuit-court)  2  Céleris rémoulade (circuit-court) 	1  Salade de haricot vert au vinaigre de cidre  2  Betterave cuite vinaigrette 	1  Salade de perles aux épices  2  Salade de riz camarguaise 	1  Cheveux du démon aux yeux de sorcière(circuit-court) 
 PLATS	1  Choucroute garnie* (plat complet)  2  Tortilla galette 3	1  Steak haché façon bouchère(circuit-court)  2  Haché de cabillaud sauce raïto (c-court) 	1  Roti de veau marengo  2  Filet de colin MSC sauce anchoïade 	1  Pané au fromage 2  Escalope viennoise (circuit-court) 	1  Brandade de morue MSC à la portugaise(plat complet)  2  Poulet aux champignons vénéneux 
 Accompagnement	1  Choucroute et pommes vapeur 	1  Petits pois au jus 	1  Polenta crémeuse 	1  Epinards 	1  Purée de potiron (circuit-court) 
 LAITAGES	1 Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court) 2 Brebigrème 3	1 Saint-Marcellin IGP à la coupe 2 Six de savoie	1 Petit suisse aromatisé 2 Bûche du Pilat à la coupe	1 Saint moret 2 Yaourt aromatisé danone	1 Pate lisse au coulis de fruits rouges 2 Velouté fruits
 DESSERTS	1 Mirabelles au sirop 2  Compote de fruits aux myrtilles	1 Flan vanille 2 Crème onctueuse au caramel	1 Pomme (circuit-court) 2 Banane	1 Kiwi 2 Poire	1  Gâteau au chocolat 2  Pour tous les anniversaires du mois