





























 Elaboré et/ou cuisiné sur place  
 Produit issu de la filière bio  
 Origine de nos viandes  
 Plat végétarien  
 \* = Plat avec du porc  
 Plat sans viande


**Menu Bio**  
 DU 21/09/2020 AU 25/09/2020  
Restauration Pour Collectivités

*Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.*

	lundi 21	mardi 22		jeudi 24	vendredi 25
 1 2 <b>ENTRÉES</b> 3	 Salade de riz multicolore 	 Salade douceur (circuit-court) 		 Salade de légumineuse 	 Salade multi-feuille (circuit-court)
 1  2 <b>PLATS</b> 3	 Poulet roti au jus (circuit-court)   Poisson meunière (circuit-court)	 Beaufilet de colin aux crevettes   Saucisses* grillées 		 Roulé au fromage (circuit-court)  Escalope de volaille au jus (circuit-court) 	 Raviolis au fromage sauce ricotta (plat complet) 
 <b>Accompagnement</b>	Ratatouille (circuit-court) 	Crozet au beurre 		Chou-fleur en gratin 	
 1 2 <b>LAITAGES</b> 3	Petit suisse aromatisé	Saint-Marcellin à la coupe		Velouté fruits	Coulommier à la coupe
 1 2 <b>DESSERTS</b> 3	Banane	Novly au chocolat		Poire	Compote de pommes 