

Menu du lundi 12 octobre au 16 octobre

La conception des menus est liée aux contraintes, d'équilibre alimentaire, de l'introduction de produits locaux et bio, de la lutte contre le gaspillage alimentaire et de la gestion des effectifs présents. Pour ces raisons, le choix dans les menus ne peut pas être toujours assuré jusqu'à la fin du service.

Lundi	<i>Tomate à la fêta M ou pêche au thon</i> <i>Aiguillette de poulet ou émincé de bœuf au gingembre ou aiguillette végétale</i> <i>Pomme de terre sauce aux herbes ou AB riz</i> <i>Osso Iraty à la coupe ou AB babybel</i> <i>AB Salade de fruits ou liégeois aux fruits</i>	<i>Salade de blé espagnole M</i> <i>Galopin de saumon napolitain</i> <i>AB Haricots verts</i> <i>AB Vache qui rit</i> <i>AB Yaourt aux fruits</i>
Mardi	<i>Endive ananas et pomme M ou salade terre et mer M</i> <i>AB Sauté de porc aux olives M ou Boudin aux pommes ou curry de dinde ou Galette de boulgour</i> <i>AB Orge perlé ou gratin de poireaux</i>  <i>Chèvre à la coupe ou pavé ½ sel</i> <i>Gâteau au  miel M ou gâteau basque</i>	<i>AB Œuf mimosa</i> <i>Lasagne au bœuf M</i> <i>AB Camembert</i> <i>Fruit de saison</i>
Mercredi	<i>Batavia aux agrumes M</i>  <i>Burger comtois ou burger végétal</i> <i>Frites de patate douce</i>  <i>Morbier à la coupe</i> <i>Barre glacée</i>	<i>Frisée aux lardons et croûtons M</i> <i>Crêpe jambon et emmental</i> <i>Flan de poivron M</i> <i>Saint Moret</i> <i>S au sucre M</i>
Jeudi	<i>Le 100% Produits Région Bourgogne Franche comté</i> <i>AB Œuf mayonnaise M ou salade de pomme de terre et saucisse Montbéliard M ou pâté croûte comtois</i> <i>Cuisse de  poulet au comté ou Bœuf à la Rouget</i> <i>ou filet de truite au savagnin ou AB  Omelette</i>  <i>Purée de potimarron M ou lentilles dijonnaise</i> <i>Faisselle Enil ou yaourt Enil</i> <i>Pomme de Sellières ou poire de région</i>	<i>Tzatziki de concombre M</i> <i>Chili con carne M</i> <i>Tartare ail et fines herbes</i> <i>AB Compote de pomme</i>
Vendredi <i>Petit déjeuner brunch et produits Locaux</i>	<i>AB  Carottes et céleri remoulade M ou macédoine de légumes</i> <i>Jambon grill sauce Madère ou paupiette de volaille</i> <i>ou galette quinoa Chili</i> <i>AB Pennes</i> <i>Bleu à la coupe ou  cancoillotte</i> <i>Dessert fondant au chocolat ou AB flan vanille</i>	Les personnes allergiques sont priées de se présenter au service de restauration Menu en bleu = conseillé selon plan alimentaire Poisson sur demande le midi et le soir M : Fait maison Logos de qualité      

Le Gestionnaire,

Jean-Gabriel Boulet

Le Proviseur,

Christian Grisard