



## Semaine du lundi 30 septembre au 4 octobre 2019

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.

<b>Lundi</b>	<p><i>Batavia roquefort poire et noix M ou tomate au pesto M</i></p> <p><b>AB</b> Spaghettis bolognaise M ou tagliatelles au saumon M</p> <p><i>local</i> Yaourt</p> <p>Fruits de saison</p>	<p><b>AB</b> <i>local</i> Velouté à la courge musquée M</p> <p>Omelette garnie</p> <p>Galette de légumes</p> <p>Camembert</p> <p>Tarte au citron</p>
<b>Mardi</b>	<p><i>Taboulé au poulet légumes M ou salade de lentilles et lardons M</i></p> <p><i>local</i> Echine de porc au munster et cumin ou brochette de dinde Médina</p> <p>Gratin de poireaux ou blé aux petits légumes</p> <p><i>local</i> Morbier à la coupe ou contentin aux herbes</p> <p>Salade de fruits M ou <b>AB</b> Compote de pommes</p>	<p>Concombre maïs</p> <p>Nems</p> <p>Riz cantonnais</p> <p><b>AB</b> Fromage blanc</p> <p>Biscuit</p>
<b>Mercredi</b>	<p>Salade Niçoise M</p> <p>Aiguillette de poulet à l'indienne M</p> <p>Céréales Kasha</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p><i>local</i> Pomme au four au caramel M</p>	<p>Soupe tomate vermicelle M</p> <p>Croque - Monsieur M</p> <p>Salsifis à la tomate</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Mousse au chocolat M</p>
<b>Jeudi</b>	<p>Cocktail pamplemousse crevettes ou avocat au thon M</p> <p>Emincé de bœuf au paprika ou ballotine de volaille crème d'asperge</p> <p>Céréales à l'indienne ou <b>AB</b> <i>local</i> carottes au jus M</p> <p>Bûche du Pilat à la coupe ou portion de chèvre</p> <p>Muffins myrtille M ou chausson aux pommes</p>	<p>Feuilleté Hot Dog</p> <p>Blanquette de poisson M</p> <p>Couscous de maïs</p> <p>Petit moulé aux noix</p> <p>Raisin</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Salade grecque M ou champignons fraîcheur M</p> <p>Poisson frais au coulis de poireaux M ou Coq au vin ou quenelles de brochet Nantua</p> <p>Gratin Dauphinois M ou spaetzles IGP</p> <p>Bleuet des prairies à la coupe ou Philadelphia</p> <p><b>AB</b> Flan chocolat M ou yaourt soja ou liégeois aux fruits</p>	<p>Les personnes allergiques sont priées de se présenter au service de restauration</p> <p>Menu en bleu = conseillé selon plan alimentaire</p> <p>Végétarien et poisson sur demande le midi</p> <p><b>M</b>: Fait maison</p> <p><b>AB</b> <i>local</i> : repas confectionné à base de produits</p> <p>Logos de qualité</p> <p>REGION BOURGOGNE FRANCHE COMTE</p> <p><b>AB</b> <i>local</i></p> <p><b>BO MA</b></p> <p><b>BLEU BLANC COEUR</b></p> <p><b>IGP</b></p> <p><b>AOC</b></p> <p><b>NA</b></p>

Gestionnaire ,

Jean-Gabriel Boulet

Proviseur ,

Christian Grisard