** ***Semaine du lundi 7 octobre au 11 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.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Lundi*** | ***Salade de pois chiches au chorizo M***  ***ou macédoine au thon ou salade emmental oeuf***  ***Sauté de canard aux airelles ou jambon grill au madère***  ***Gratin de choux fleurs ou***   ***flageolets persillés***  ***Morbier à la coupe ou cancoillotte***  Description : Description : C:\Users\lesainm\Desktop\LOGOS\AB inversé.png***Flan au caramel ou crème Mont blanc*** | ***Tomate à l’estragon M***  ***Bouchée à la reine M***  Description : Description : C:\Users\lesainm\Desktop\LOGOS\AB inversé.png***Riz***  ***Pavé ½ sel***  ***Banane*** |
| ***Mardi*** | Description : Description : C:\Users\lesainm\Desktop\LOGOS\AB inversé.png***Salade de haricots verts ou salade Coleslow M***  ***Colin à la tomate ou brochette orientale ourôti de porc aux pruneaux***  ***Pommes de terre au four sauce aux herbes ou*** Description : Description : C:\Users\lesainm\Desktop\LOGOS\AB inversé.png ***semoule***  ***Yaourt***  ***Fruit de saison*** | ***Soupe à l’oignon M***  ***Saucisson brioché***  ***Gratin de*** Description : Description : C:\Users\lesainm\Desktop\LOGOS\AB inversé.png ***courgette***  ***Vache qui rit***  ***Barre glacée*** |
| ***Mercredi*** | ***Jambon de montagne***  ***Carré de porc fumé***  Description : Description : C:\Users\lesainm\Desktop\LOGOS\AB inversé.png***Maraichère de légumes M***  ***Tomme blanche à la coupe***  ***Brownies M*** | ***Salade palmier surimi M***  ***Pain de thon M***   * ***Coquillettes***   ***Petits suisses aux fruits***  ***Biscuit*** |
| ***Jeudi*** | ***Frisée œuf croûtons M ou mâche aux agrumes amandes***  ***Animation pâtes Tortellinis à la viande ou cappelletis au saumon***  ***Comté à la coupe ou camembert***  ***Pommes de Sellières ou  poire de Bourgogne*** | ***Salade de perles marines M***  ***Emincé de dinde à la crème***  ***Poêlée campagnarde***  ***Saint moret***  ***Dessert fruitier*** |
| ***Vendredi*** | ***Pamplemousse ou asperges***  ***Blanc de poulet poché sauce provençale ou***  ***Gigot d’agneau ou épaule ou boudin aux pommes***  Description : Description : C:\Users\lesainm\Desktop\LOGOS\AB inversé.png***Gratin de courge M ou mélange riz et céréales***  ***Samos ou saint Nectaire à la coupe***  ***Flan pâtissier ou crêpe chocolat*** | **Les personnes allergiques sont priées de se présenter au service de restauration**  **Menu en bleu = conseillé selon plan alimentaire**  **Végétarien et poisson sur demande le midi**  ***M* :Fait maison  : repas confectionné à base de produits logo Bourgogne Franche comté**  BDMA  ***Logos de qualité*Image associÃ©e*Description : Description : C:\Users\lesainm\Desktop\LOGOS\AB inversé.png\\ZEUS\christiane.brisebard$\Desktop\logo-aop (1).jpg \\ZEUS\christiane.brisebard$\Desktop\logo-aoc.jpg*** |

**Le Gestionnaire, Jean Gabriel Boulet Le Proviseur, Christian Grisard**