** ***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**