

## Semaine du lundi 16 Décembre au 20 décembre 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.

	Salade Mexicaine M ou avocat au thon	Endive au bleu
	Aiguillettes de	Grignettes de poulet
Lundi	poisson aux 4 épices ou goulash Hongroise	Gratin de 🗚 courgette M
	ou 🗚 Galette de lentille	Le brin d'Affinois
	Frites ou julienne de légumes	Donut
	local <b>Yaourt</b>	
	Fruits de saison	
	Bar à soupe M: Bouillon Pékinois ou 🗚	Salade Grecque M
	potimarron et lard	Pavé de colin Bordelaise
Mardi	local Rôti de veau auxAB local pleurotes ou	AB Riz
	moelleux de poulet ou steak fromager	local Fromage blanc aux framboises
	Brocolis aux amandes ou Céréale Kasha	
	local Comté à la coupe ou camembert	
	Flan pâtissier ou liégeois chocolat	
	Salade Comtoise M	Mousse de canard
	local Crépinette de porc à la moutarde ou	Quenelle nature saute tomate
Mercredi	galette quinoa	Céréales méditerranéennes
	Purée de pommes de terre M	local Cancoillotte
	Palet de chèvre affiné	Clémentines
	Perle de lait	
		Velouté tomate et vermicelle M
		Potatoes Burger
	Repas de Noël	Poêlée Lyonnaise
Jeudi		Rondelé
		Barre glacée
	Salade composée M	Les personnes allergiques sont priées de se présenter
	Paupiette de veau forestière	au service de restauration Menu en bleu = conseillé selon plan alimentaire
Vendredi	AB Coquillettes ou galette haricots rouges	Poisson sur demande le midi et le soir
	<sup>local</sup> Morbier à la coupe ou Vache qui rit	$\mathcal{M}$ :Fait maison
	Fruit de saison ou compote de poire	BDMA : repas confectionné à base de produits
		REGION BOURCOCNE FRANCHE COMTE
		Logos de qualité local local

Gestionnaire,

Proviseur ,

Jean-Gabriel Boulet Christian Grisard