



Semaine du lundi 13 janvier au 17 janvier 2020

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.

<p>Lundi</p>	<p>Macédoine et thon ou œuf dur mimosa Pavé de porc Michigan ou escalope de dinde forestière AB galette de lentilles AB Gratin de choux fleur ou AB boulgour ou local Comté à la coupe ou tartare aux noix Crème catalane ou liégeois</p>	<p>Endive Munster et cumin M Tagliatelles au saumon local Yaourt aromatisé Biscuit</p>
<p>Mardi</p>	<p>BDMA: Croûte aux champignons M ou poivrons confits M AB local Bourguignon de bœuf ou local échine de porc ou filet de truite local galette pois chiche Purée de potimarron local AB ou carottes local AB local Faisselle ou AB yaourt local Poire au vin M ou local pomme au four M</p>	<p>Nems Poêlée asiatique Six de Savoie S au sucre M</p>
<p>Mercredi</p>	<p>Salade verte M Assiette de kebab ou fajitas Mexicaine M ou fajitas végétal Frites AB Brie à la coupe Milk shake M</p>	<p>Velouté Darbay Tomate farcie AB Riz AB Flan nappé</p>
<p>Jeudi</p>	<p>Assiette de AB crudités M ou terrine de volaille et légumes M local Sauté de canard au poivre M ou local Saucisse façon de "Toulouse" ou galette de haricots rouges  Spatzles ou crozets local Bleu de gex ou crème de gruyère AB Compote de pomme ou salade de fruits</p>	<p>Salade verte M local Mont d'or chaud local Jambon de montagne du Haut Doubs local Pommes de terre Clémentines</p>
<p>Vendredi</p>	<p>Taboulé M ou salade de perles marines M Choucroute garnie de local viande M ou poisson frais sauce citron ou omelette Fenouils braisés M local Tomme du Jura à la coupe ou local cancoillotte Fruits de saison</p>	<p>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 BDMA : repas confectionné à base de produits REGION BOURGOGNE FRANCHE COMTE Logos de qualité    local   </p>

Gestionnaire, Jean-Gabriel Boulet

Proviseur, Christian Grisard

