

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><i>Salade d'endive pomme et comté M ou salade de thon maïs</i> <i>Tajine d'agneau M ou paupiette de volaille ou steak de thon portugaise M ou tajine de légumes</i> <i>Frites ou choux de Bruxelles</i> <i>local Yaourt</i> <i>Fruit de saison</i></p>	<p><i>Velouté de patate douce coco M</i> <i>Filet de colin au cheddar</i> <i>Gratin de chou-fleur M</i> <i>Brebis crème</i> <i>Mousse citron framboise M</i></p>
<p>Mardi</p>	<p><i>Salade de piémontaise M ou local pâté en croûte</i> <i>Emincé de poulet au citron ou local sauté de porc mexicain M ou omelette nature</i> <i>Crumble de courgette M ou</i> <i>Purée de brocolis kiri M</i> <i>Comté à la coupe ou samos</i> <i>Compote de pomme ou riz au lait M</i></p>	<p><i>Maxi salade, jambon, maïs, croûtons</i> <i>Pizza jambon, mozzarella M</i> <i>Petits suisses</i></p>
<p>Mercredi</p>	<p><i>Tartine Morteau et morbier M</i> <i>Sauté de kangourou M</i> <i>Pané de blé</i> <i>Polenta gratinée M</i> <i>Bûche de chèvre</i> <i>local Crème caramel M</i></p>	<p><i>Soupe au petites pâtes M</i> <i>Boulettes de bœuf à la tomate</i> <i>local Carottes et pois chiche oriental M</i> <i>Petit Louis</i> <i>Ananas frais</i></p>
<p>Jeudi</p>	<p><i>local Céleri rémoulade M ou blé comtois M</i> <i>local Steak grillé ou steak haché sauce échalote ou steak millet</i> <i>Haricots verts M ou poêlée de ratatouille</i> <i>Tomme catalane à la coupe ou St Moret</i> <i>Marbré chocolat ou local œuf en neige M</i></p>	<p>Menu zéro déchet en libre-service</p> <p><i>Crème de potimarron</i> <i>Bar à pate sauce bolognaise ou carbonara ou pesto saumon</i> <i>Fromage blanc ou salade de fruits</i></p>
<p>Vendredi</p>	<p><i>Champignons fraîcheur M ou local salade coleslaw M</i> <i>Bouchée à la reine ou cassoulet maison ou quenelle nature</i> <i>Riz</i> <i>Camembert ou bleuet de prairies à la coupe</i> <i>Banane chocolat M ou danette</i></p>	<p>Les personnes allergiques sont priées de se présenter au service de restauration</p> <p>Menu en bleu = conseillé selon plan alimentaire Poisson sur demande le midi et le soir</p> <p>M:Fait maison</p> <p>BDMA : repas confectionné à base de produits</p> <p>Logos de qualité</p> 

Gestionnaire,

Jean-Gabriel Boulet

Proviseur ,

Christian Grisard