

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><b>Lundi</b></p>	<p><i>Avocat au thon M ou salade Bressane aux foies de volaille M</i></p> <p><i>local Sauté de veau Marengo M ou local crépinette de porc à la moutarde ou galette de pois chiches</i></p> <p><b>AB</b> <i>Haricots verts persillés ou Blé aux petits légumes</i></p> <p><i>local Morbier à la coupe ou pavé d'affinois "S" au sucre M ou pot de crème noix de coco</i></p>	<p><i>Salade Croziflette aux lardons M</i></p> <p><b>AB</b> <i>Compote Biscuit</i></p>
<p><b>Mardi</b></p>	<p><i>Endive Norvégienne M ou <b>AB</b> betterave et <b>AB</b> mais</i></p> <p><i>Jambon à l'os ou  blanc de poulet poché ou rognon au madère le ou Steak quinoa</i></p> <p><i>Gratin Dauphinois M ou  spaetzles</i></p> <p><i>Chavroux ou <b>AB</b> comté à la coupe</i></p> <p><i>Coupe Ardéchoise M ou coupe pâtissière M</i></p>	<p><i>Velouté aux asperges</i></p> <p><i>Pâté Lorrain</i></p> <p><i>Poêlée champignons M</i></p> <p><i>Babybel</i></p> <p><i>Dés d'ananas au caramel M</i></p>
<p><b>Mercredi</b></p>	<p><i>Salade pamplemousse crevettes M</i></p> <p><i>Sauté de kangourou ou galette de quinoa</i></p> <p><b>AB</b> <i>local Julienne carottes céleri M</i></p> <p><i>Rocher coco M</i></p>	<p><i>Salade de cervelas M</i></p> <p><i>Gratin de poisson M</i></p> <p><b>AB</b> <i>Pennes</i></p> <p><b>AB</b> <i>Petits suisses</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p>
<p><b>Jeudi</b></p>	<p><i>Concombre au boursin M ou carottes à l'orange M</i></p> <p><i>Brochette de poisson Madras ou Moules marinières ou andouillette vigneronne ou steak blé</i></p> <p><i>Frites ou endive au beurre</i></p> <p><b>AB</b> <i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Fruits de saison</i></p>	<p><i>Salade de riz espagnole M</i></p> <p><i>Grignettes de poulet</i></p> <p><i>Gratin de <b>AB</b> courgettes</i></p> <p><b>AB</b> <i>Camembert</i></p> <p><i>Crumble pomme et poire M</i></p>
<p><b>Vendredi</b></p>	<p><i>Champignons fraîcheur M ou mâche Hongroise M</i></p> <p><i>Choucroute et local viande Local ou poisson frais vanille citron vert ou galette soja tomate</i></p> <p><i>Quinoa</i></p> <p><i>local Chèvre à la coupe ou St Moret</i></p> <p><i>Far Breton M ou liégeois</i></p>	<p>Les personnes allergiques sont priées de se présenter au service de restauration</p> <p>Menu en bleu = conseillé selon plan alimentaire</p> <p>Poisson sur demande le midi et le soir</p> <p><b>M</b>: Fait maison</p> <p><b>BDMA</b> : repas confectionné à base de produits</p> <p>REGION BOURGOGNE FRANCHE COMTE</p> <p>Logos de qualité   <b>AB</b> local  </p>

Gestionnaire,

Jean-Gabriel Boulet

Proviseur,

Christian Grisard