




















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>Avocat au thon M</i> ou <i>salade Bressane aux foies de volaille M</i></p> <p><i>local Sauté de veau Marengo M</i> ou <i>local crépinette de porc à la moutarde</i> ou <i>galette de pois chiches</i></p> <p> <i>Haricots verts persillés</i> ou <i>Blé aux petits légumes</i></p> <p><i>local Morbier à la coupe</i> ou <i>pavé d'affinois "S" au sucre M</i> ou <i>pot de crème noix de coco</i></p>	<p><i>Salade Croziflette aux lardons M</i></p> <p> <i>Compote Biscuit</i></p>
<p>Mardi</p>	<p><i>Endive Norvégienne M</i> ou  <i>betterave</i> et  <i>mais</i></p> <p><i>Jambon à l'os</i> ou  <i>blanc de poulet poché</i> ou <i>rognon au madère le</i> ou <i>Steak quinoa</i></p> <p><i>Gratin Dauphinois M</i> ou  <i>spaetzles</i></p> <p><i>Chavroux</i> ou  <i>comté à la coupe</i></p> <p><i>Coupe Ardéchoise M</i> ou <i>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>Mercredi</p>	<p><i>Salade pamplemousse crevettes M</i></p> <p><i>Sauté de kangourou</i> ou <i>galette de quinoa</i></p> <p> <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> <i>Pennes</i></p> <p> <i>Petits suisses</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p>
<p>Jeudi</p>	<p><i>Concombre au boursin M</i> ou <i>carottes à l'orange M</i></p> <p><i>Brochette de poisson Madras</i> ou <i>Moules marinières</i> ou <i>andouillette vigneronne</i> ou <i>steak blé</i></p> <p><i>Frites</i> ou <i>endive au beurre</i></p> <p> <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  courgettes</i></p> <p> <i>Camembert</i></p> <p><i>Crumble pomme et poire M</i></p>
<p>Vendredi</p>	<p><i>Champignons fraîcheur M</i> ou <i>mâche Hongroise M</i></p> <p><i>Choucroute</i> et <i>local viande Local</i> ou <i>poisson frais vanille citron vert</i> ou <i>galette soja tomate</i></p> <p><i>Quinoa</i></p> <p><i>local Chèvre à la coupe</i> ou <i>St Moret</i></p> <p><i>Far Breton M</i> ou <i>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>M: Fait maison</p> <p>BDMA : repas confectionné à base de produits</p> <p>REGION BOURGOGNE FRANCHE COMTE</p> <p>Logos de qualité    <i>local</i>   </p>

Gestionnaire,

Jean-Gabriel Boulet

Proviseur,

Christian Grisard