

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><b>Fond artichaut au thon M</b>  ou  betteraves  maïs M  <b>Couscous 3 viandes (poulet agneau merguez) ou falafels pois chiche</b>   Semoule   Yaourt  <b>Fruits de saison</b></p>	<p><b>Salade de cœurs de palmiers M</b>  <b>Colin pané à la tomate</b>  <b>Rösti de légumes</b>  local <b>Fromage blanc aux myrtilles</b></p>
<p><b>Mardi</b></p>	<p><b>Salade de risonis M ou salade Montbéliarde M</b>  <b>Emincé de bœuf Stroganoff M ou boudin aux pommes ou pavé de dinde à la crème ou steak soja tomate</b>  <b>Poêlée de champignons ou céréales Kasha</b>  local <b>Chèvre à la coupe ou  camembert</b>  <b>Flan noix de coco M ou flan pâtissier</b></p>	<p><b>Mousse de canard</b>  <b>Kässler fumé</b>  <b>Céréales méditerranéennes</b>  <b>Samos</b>  <b>Fruits de saison</b></p>
<p><b>Mercredi</b></p>	<p><b>Salade César M</b>  <b>Pavé de saumon citron pavots M ou galette de blé</b>    Riz de camargue  <b>Brie à la coupe</b>   flan au chocolat</p>	<p><b>Choux chinois œuf surimi M</b>  <b>Lasagne au bœuf M</b>  local <b>Babybel</b>  <b>Salade Acapulco</b></p>
<p><b>Jeudi</b></p>	<p><b>Menu chandeleur et vieux légumes</b>  <b>Bar à soupe M Soupe thaï ou potimarron lard</b>  <b>Galette de sarrasin ou crêpe champignons</b>  <b>Purée de topinambours M</b>  ou purée de panais M  local <b>Morbier à la coupe</b> ou local <b>cancoillotte</b>  <b>Crêpe chocolat chantilly</b></p>	<p><b>Salade verte M</b>  <b>Soirée local Fondue</b>   <b>Compote de pomme</b></p>
<p><b>Vendredi</b></p>	<p><b>Assiette de crudités M carottes céleri choux rouges concombre</b>  local <b>Rôti de porc aux pruneaux ou paupiette de veau forestière ou Galette de pois chiches</b>   <b>Coquillettes</b>  <b>Bleu à la coupe ou tartare ail et fines herbes</b>   <b>Crème Mont Blanc</b> ou  <b>yaourt aux fruits</b></p>	<p><b>Les personnes allergiques sont priées de se présenter au service de restauration</b>  <b>Menu en bleu = conseillé selon plan alimentaire</b>  <b>Poisson sur demande le midi et le soir</b>  <b>M:Fait maison</b>  <b>BDMA</b> : repas confectionné à base de produits  <small>REGION BOURGOGNE FRANCHE COMTE</small>  Logos de qualité    local   </p>

Gestionnaire,

Jean-Gabriel Boulet

Proviseur,

Christian Grisard