

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>Salade de  lentilles M ou  betteraves  maïs M Filet de colin aux corn flakes ou steak fromager ou steak haché sauce barbecue  Haricots verts persillés ou poêlée ratatouille  Yaourt  Fruit de saison</p>	<p>Soupe à l'oignon M Tomate farcie  Riz <i>local</i> Fromage blanc aux myrtilles</p>
<p>Mardi</p>	<p>Salade Comtoise M ou salade Italienne M ou frisée aux lardons M Osso bucco de dinde milanaise ou <i>local</i> tajine d'agneau M ou poisson frais ou omelette Frites ou julienne de légumes <i>local</i> Comté à la coupe ou vache qui rit  Compote de pommes ou coupe de fruits rouges chantilly M</p>	<p>Salade d'endive au cantal M Emince de porc caramel oignon M Wok de légumes Pavé ½ sel Tartelette citron</p>
<p>Mercredi</p>	<p>Salade de chèvre chaud M  Poulet grillé ou galette de haricots rouges  <i>local</i> Purée de carottes M  Ossau Iraty à la coupe Pomme au caramel M</p>	<p>Salade artichaut jambon M Rosbeef sauce tartare  Petits suisses Biscuit</p>
<p>Jeudi</p>	<p>Bar à soupe M : Patates douces gingembre coco ou velouté potimarron au lard M Morbiflette M ou  Spaghettis complet  <i>local</i> bolognaise M ou bolognaise soja  Abondance à la coupe ou <i>local</i> cancoillotte  Salade de fruits ou liégeois aux fruits</p>	<p>Taboulé M Gougère au  comté  Courgettes sautées  Fromage frais à tartiner Fruit de saison</p>
<p>Vendredi</p>	<p>Salade Grecque M ou houmous M <i>local</i> Palette de porc à la diable ou aiguillettes de volaille marinées au citron ou  <i>local</i> tripes aiguillette M forestière ou aiguillettes végétales  Choux fleurs béchamel ou orge perlé <i>local</i> Chèvre Comté à la coupe ou  Camembert Tiramisu M ou chausson aux pommes</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    <i>local</i>   </p>

Gestionnaire,

Jean-Gabriel Boulet

Proviseur,

Christian Grisard