


























Menu du 2 mai au 5 mai 2023

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, des livraisons et des pénuries alimentaires ainsi que 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>Mardi 2 mai</p>	<p>Salade de  riz carmagnaise M ou salade piémontaise M P 'tit brin de veau à l'emmental ou boule de bœuf sauce tomate Champignons à la crème ou  cérééal 'sun  Yaourt nature ou pavé d'affinois Fruit de saison</p>	<p>Salade niçoise M Tortelinis tricolores ricotta épinards Pavé demi sel Crumble pomme et poire M</p>
<p>Mercredi 3 mai</p>	<p>Salade de chèvre chaud M Fajitas M Tomate provençale M ou galette de pommes de terre  Crèmeux de Bourgogne à la coupe  Compote de pomme</p>	<p>Velouté de légumes M Blanquette de poisson M Croquets Camembert Baya ananas abricot M</p>
<p>Jeudi 4 mai</p>	<p>Batavia comtoise ou salade fraîcheur M  Escalope de dinde viennoise Maison ou  escalope de dinde viennoise industrielle Ratatouille fraîche M ou purée de  courgette à la vache qui rit M  Morbier à la coupe ou kiri chèvre Gâteau de  semoule M ou  flamby</p>	<p>Œuf dur mayonnaise Croque monsieur M Gratin de  choux fleurs Petits suisses Banane</p>
<p>Vendredi 5 mai</p>	<p>Salade surimi ananas  carotte M ou  céleri rémoulade aux noix M ou  concombre crème de menthe M Carbonnade de  bœuf flamande M ou  rôti de porc aux pruneaux M Pommes de terre au four sauce fromage blanc M ou  spätzles  Saint nectaire à la coupe ou  cancoillotte Coupe de fraises chantilly M ou donuts ou  mousse chocolat</p>	<p>Menu en bleu = conseillé selon plan alimentaire Poisson sur demande à chaque repas. Plat en vert = végétarien Logos de qualité     M = fait maison</p>

Le Gestionnaire,
Jean Gabriel Boulet

Le Proviseur,
Christian Grisard