





















Menu 5 juin au 9 juin 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>Lundi 5 juin</p>	<p>Tomate mimosa M ou batavia œuf croûtons M  Saucisse de Morteau ou crépinette de volaille forestière  Lentilles à la dijonnaise ou gratin  de choux fleur  Cantal à la coupe ou saint bricet  Flan à la vanille M ou dessert gourmand végétal</p>	<p>Choux chinois lardons soja M Chili con carne M  Vache qui rit Salade de fruits frais</p>
<p>Mardi 6 juin</p>	<p>Tzatziki M ou melon Tomate farcie sarrasin champignons M ou bouchée à la reine M Gratin Dauphinois M ou fenouil M  Chèvre à la coupe ou  saint Moret Muffin aux myrtilles M ou mille feuille ou gâteau basque</p>	<p>Feuilleté fromage Brochette de volaille Gratin de courgette Petits suisses M Biscuit</p>
<p>Mercredi 7 juin</p>	<p>Buffet froid d'entrées variées M Buffet froid M Fromage blanc miel et amandes M Compote de pomme</p>	<p>Pizza jambon mozzarella M Maxi salade M Tartare Cerises</p>
<p>Jeudi 8 juin</p>	<p> Radis beurre M ou assiette de crudités variées M Tagliatelles au saumon M ou spaghettis bolognaise M  Comté la coupe ou  camembert Barre glacée</p>	<p>Avocat mayonnaise Filet de colin cheddar Poêlée villageoise  Croc lait Fondant au chocolat épicé M</p>
<p>Vendredi 9 juin</p>	<p>Salade de blé comtois M ou salade de pommes de terre et cervelas M ou sardines au citron  Bœuf bourguignon M ou  rôti de poulet farci aux olives Ratatouille M ou céréales indiennes  Bleu de Gex à la coupe ou yaourt nature Fruit de saison</p>	<p>Menu en bleu = conseillé selon plan alimentaire Poisson sur demande à chaque repas. Logos de qualité      M= fait maison</p>

*Le Gestionnaire,
Jean Gabriel Boulet*

*Le Proviseur,
Christian Grisard*