



Menu du restaurant scolaire

Du 15 octobre au 19 octobre 2018



Menus conformes à la réglementation nationale, aux recommandations du GEMRCN, validés par le Chef d'Etablissement et la Gestionnaire et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

Lundi 15 Octobre

5-6-14 Asperges mayonnaise

6-14 ou Salade composée

6-13 Sauté de bœuf

6-12-13 ou Dos de cabillaud

Riz *BIO*
ou Ratatouille

12 Fromage blanc

12 ou Camembert ou Roquefort

Salade de fruits exotiques
ou Pomme

Mardi 16 Octobre

5-6-14 Salade piémontaise

6-14 ou Salade composée

2-6-12-13-14 Cordon bleu

2-6-12-13-14 ou Filet de hoki pané

Coquillettes *BIO*
ou Courgettes

12 Yaourt de Ste Marie la Blanche

12 ou Epoisses ou Comté

12-13 Lacté spéculoos
ou Orange

Jeudi 18 Octobre

Rillettes de porc

6-14 ou Salade verte

Saucisse

6-12-13 ou Filet de lieu aux herbes

Blé
ou Haricots verts

12 Fromage blanc *BIO*

12 ou Morbier ou Epoisses

12 Flamby au chocolat
ou Raisin

CROSS du Collège

2-4-6-13-14 Nems et Samoussa de légumes

6-14 ou Salade composée

Steak 100 % Côte d'Or

6-12-13 ou Cabillaud beurre blanc

6-13 Frites
ou Gratin de potiron

12 Yaourt de Ste Marie la Blanche

12 ou Langres ou Comté

Compote *BIO*
ou Poire

Pour un menu équilibré et conseillé, privilégier le 1er choix
Toutes viandes sont certifiées d'Origine Française Viande Bovine de race allaitante

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit fait "maison"

Julie JOSEPHINE
Gestionnaire

Gabriel ANTEMI
Le Principal



Les plats figurant en rouge sont cuisinés à partir de produits locaux.

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : poissons 1, moutarde 2, soja 3, lupins et anhydride sulfureux 4, oeufs 5, sulfites 6, mollusques 7, arachides 8, crustacés 9, graines de sésame 10, fruits à coque 11, lait 12, céréales contenant du gluten 13, et céleri 14 en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10mg/l 6.