



MENUS

Semaine du 6 au 10 mai 2024

(sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements)

	LUNDI 06/05	MARDI 07/05	JEUDI 09/05	VENDREDI 10/05
ENTRÉE 	TOMATES AU BASILIC <i>lait, sulfite</i> ** FEUILLETE HOT-DOG <i>gluten, lait, œuf</i>	CHAMPIGNONS SUR LIT DE ROQUETTE ** SALADE DE PATES AU POULET <i>gluten, moutarde, œuf, sulfite</i>		
PLAT 	VEAU FACON WOK <i>gluten, poisson, soja</i> ** ESCALOPE VIENNOISE <i>gluten, œuf</i>	CŒUR DE MERLU A L'INDIENNE <i>lait</i> ** COTE DE PORC AU JUS		
ACCOMPAGNEMENT 	FARFALLE AU BEURRE <i>gluten</i> ** EPINARDS A LA CREME <i>lait</i>	CHOUX DE BRUXELLES <i>lait</i> ** RIZ AUX POIVRONS		
LAITAGE 	YAOURT A BOIRE <i>lait</i> ** EMMENTAL <i>lait</i> ** BUCHETTE DE CHEVRE <i>lait</i>	CARRE DE L'EST <i>lait</i> ** SAINT-PAULIN <i>lait</i> ** YAOURT AROMATISE <i>lait</i>		
DESSERT 	COMPOTE DE POIRE ** FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON ** GAUFRES DE BRUXELLES <i>gluten, lait, œuf</i>		

En gras : MENU NUTRITIONNEL RECOMMANDÉ

En rouge : **allergènes**



Plat fait maison



Produit local



Produit 100% Côte d'Or



végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique



1 des collèves

L'adjointe gestion

Mme Marcilet





MENUS

Semaine du 13 au 17 mai 2024

(sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements)

	LUNDI 13/05	MARDI 14/05 	JEUDI 16/05 	VENDREDI 17/05
ENTRÉE 	SALADE CESAR <i>gluten, lait, moutarde</i> ** BETTERAVES ROUGE MIMOSA <i>moutarde, œuf</i>	CAROTTES RAPEES AU CHEVRE ** JAMBON PERSILLE / CORNICHONS <i>lait, sulfite</i>	CELERI REMOULADE <i>céleri, moutarde, œuf</i> ** CROISSON EMMENTAL <i>gluten, lait, œuf</i>	CONCOMBRE A LA FETA <i>lait</i> ** ASPERGES - VINAIGRETTE <i>moutarde, sulfite</i>
PLAT 	CORDON BLEU ** CHOU FARCI <i>gluten</i>	COLIN - SAUCE CRUSTACES <i>crustacé, gluten, lait, mollusque, poisson, sulfite</i> ** CHIPOLATAS AU JUS 	CROUSTI FROMAGE <i>gluten, lait, œuf</i> ** POISSON A LA NAPOLITAINE <i>lait, poisson</i>	SAUMONETTE - SAUCE A L'OSEILLE <i>céleri, gluten, lait, poisson</i> ** ESCALOPE DE DINDE SAUCE CANCOILLOTTE <i>lait</i>
ACCOMPAGNEMENT 	POMMES RISSOLEES ** HARICOTS VERTS PERSILLES <i>lait</i>	CHOU-FLEUR SAUTE <i>lait</i> ** GRATIN DAUPHINOIS 	TORSADES AU BEURRE <i>gluten</i> ** RATATOUILLE MAISON 	CAROTTES A LA CREME <i>lait</i> ** PUREE DE POMMES DE TERRE <i>lait</i>
LAITAGE 	MINI-CABRETTE <i>lait</i> ** BLEU DE BRESSE <i>lait</i> ** YAOURT AUX FRUITS <i>lait</i>	BABYBEL BIO <i>lait</i> ** DELICE DE POMMARD 	TOMME BLANCHE <i>lait</i> ** PORT-SALUT <i>lait</i> ** YAOURT NATURE SUCRE <i>lait</i>	YAOURT AROMATISE <i>lait</i> ** BLEU D'AUVERGNE <i>lait</i> ** BUCHETTE DE CHEVRE <i>lait</i>
DESSERT 	PARIS-BREST <i>gluten, lait, œuf</i> ** FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON ** YAOURT AROMATISE  <i>lait</i>	ILE FLOTTANTE <i>fruit à coque, lait, œuf</i> ** FRUIT DE SAISON 	FRUIT DE SAISON ** LIEGEOIS CHOCOLAT / VANILLE <i>lait</i>

En gras : MENU NUTRITIONNEL RECOMMANDÉ



Plat fait maison



Produit 100% Côte d'Or



Produit issu de l'agriculture biologique

En rouge : allergènes



Produit local



Végétarien



des collèges

L'adjointe gère

Mme Marcillet



Le principal

M. W...





MENUS

Semaine du 20 au 24 mai 2024

(sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements)

	LUNDI 20/05	MARDI 21/05	JEUDI 23/05	VENDREDI 24/05
ENTRÉE		CONCOMBRE A LA BULGARE - MENTHE <i>moutarde</i> ** SALADE COMPOSEE	RADIS / BEURRE <i>lait</i> ** FEUILLETE A LA VIANDE <i>gluten, lait, œuf</i>	ENDIVES AU LARD <i>sulfite</i> ** MAQUEREAU AU VIN BLANC <i>moutarde, poisson</i>
PLAT		FILET DE HOKI A LA MOUTARDE <i>lait, moutarde, poisson</i> ** EMINCE DE VOLAILLE AUX POIVRONS <i>gluten, lait</i>	TAJINE D'AGNEAU ** NUGGETS DE BLE <i>gluten</i>	COLIN GRILLE AU CITRON <i>poisson</i> ** SPAGHETTI BOLOGNAISE <i>gluten, lait</i>
ACCOMPAGNEMENT		GRATIN DE CELERI <i>céleri, gluten, lait</i> ** RIZ PILAF <i>lait</i>	SEMOULE DE COUSCOUS <i>gluten</i> ** COUGETTES A LA PROVENCALE	SALADE VERTE ** SPAGHETTI <i>gluten</i>
LAITAGE		CHAOURCE LOCAL <i>lait</i> ** CANTADOU <i>lait</i> ** YAOURT AUX FRUITS <i>lait</i>	BLEU <i>lait</i> ** PONT-L'EVEQUE <i>lait</i> ** PETIT SUISSE AROMATISE <i>lait</i>	CANTAL <i>lait</i> ** MUNSTER <i>lait</i> ** YAOURT NATURE <i>lait</i>
DESSERT		FRUIT DE SAISON ** COMPOTE POMME / BANANE	FLAN NAPPE DE CARMEL <i>lait</i> ** FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON ** CONE GLACE <i>fruit à coque, gluten, lait, soja</i>

En gras : MENU NUTRITIONNEL RECOMMANDÉ



Plat fait maison



Produit 100% Côte d'Or



Produit issu de l'agriculture biologique

En rouge : allergènes



Produit local



Produit végétarien



Produit des collèges

L'adjointe gestionnaire

Mme Marianne



Le principal

M. Wielocki





MENUS

Semaine du 27 au 31 mai 2024

(sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements)

	LUNDI 27/05	MARDI 28/05	JEUDI 30/05	VENDREDI 31/05
ENTRÉE	SALADE COLESLAW <i>céleri, moutarde, œuf, sulfite</i> ** ASPERGES - MAYONNAISE <i>moutarde, sulfite</i>	PASTEQUE ** JAMBON <i>céleri, lait</i>	TOMATES - BASILIC ** POMMES DE TERRE AUX HARENGS MARINES <i>poisson, sulfite</i>	MELON ** HARICOTS VERTS EN SALADE
PLAT	SUPREME D'OR PANE <i>gluten, lait, poisson</i> ** SAUCISSE DE TOULOUSE	BŒUF BOURGUIGNON MAISON <i>gluten</i> ** QUENELLE NATURE GRATINÉE <i>gluten, lait, œuf</i>	ASSIETTE KEBAB <i>gluten, moutarde, soja</i>	WINGS DE POULET - BARBECUE ** GNOCCHI BECHAMEL GRATINÉS <i>gluten, lait</i>
ACCOMPAGNEMENT	CAROTTES AU JUS <i>lait</i> ** HARICOTS SECS A LA TOMATE <i>lait</i>	PURÉE MAISON ** BROCOLIS PERSILLADE	SALADE VERTE / TOMATES / OIGNONS ** FRITES	RIZ <i>arachide, lait</i> ** POELEE TEXANE
LAITAGE	CARRE DE L'EST <i>lait</i> ** YAOURT NATURE <i>lait</i> ** VACHE QUI RIT <i>lait</i>	LE COTE D'OR <i>lait</i> ** CAMEMBERT <i>lait</i> ** YAOURT AROMATISE <i>lait</i>	BABYBEL BIO <i>lait</i> ** YAOURT AUX FRUITS <i>lait</i> ** BUCHE DE CHEVRE <i>lait</i>	CROC'LAIT <i>lait</i> ** MAROILLES <i>lait</i> ** FROMAGE BLANC AROMATISE <i>lait</i>
DESSERT	FRUIT DE SAISON ** SALADE DE FRUITS FRAIS <i>fruit à coque</i>	CREME DESSERT BIO <i>lait</i> ** FRUIT DE SAISON	FRAISES CHANTILLY <i>lait</i> ** FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON ** ILE FLOTTANTE <i>lait, œuf</i>

En gras : MENU NUTRITIONNEL RECOMMANDÉ



Plat fait maison



Produit 100% Côte d'Or



Produit issu de l'agriculture biologique

En rouge : allergènes



Produit local



végétarien



des collèges

L'adjointe gestionnaire

Mme Marcille



Le principal

M. Wielgocki

