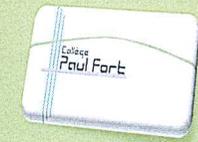


Menu du restaurant scolaire



Du Lundi 1er avril 2024 au Vendredi 5 avril 2024

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

Lundi 1er avril

Salade verte

Maquereaux
Oeufs durs

Cordon bleu
Merlu sauce provençale

Riz
Ratatouille

Edam
Yaourt *BIO* du Mont Lassois

Beignet chocolat ou framboise
Fruit de saison

Mardi 2

Salade verte

Maquereaux
Oeufs durs

Cordon bleu
Merlu sauce provençale

Riz
Ratatouille

Edam
Yaourt *BIO* du Mont Lassois

Beignet chocolat ou framboise
Fruit de saison

Jeudi 4

Salade verte emmental

Wrap de légumes
Pâté de campagne

Boeuf à la provençale
Truite de l'Aube

Pâtes
Carottes au cumin

Brillat Savarin
Fromage 100 % Côte d'Or

Gâteau au chocolat
Fruit de saison

Vendredi 5

Salade verte œuf mollet
Tomate à la feta
Maïs à la mexicaine

Sauté de poulet moutarde
Cabillaud sauce Nantua

Céréales gourmandes
Trio de légumes

Comté
Yaourt *BIO* du Mont Lassois

Pêche Melba
Fruit de saison

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

BIO Produit issu de l'agriculture biologique

Produit fait "maison"



Produit 100 % Côte d'Or

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 sésame 14 en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10mg/l 6.

Youssef El Hanbali
Gestionnaire
COLLEGE PAUL FORT
Gestionnaire

Carole Poniewiera
Principale

