



# Menu du restaurant scolaire



Du Lundi 29 avril 2024 au Vendredi 3 mai 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 29

Salade composée  
2-6 Tomates vinaigrette  
12 Rosette

3-12-13 Cordon végétal  
13 Galette quinoa à la provençale

12-13 Coquillettes  
Légumes d'antan rôtis au four

12 Vache qui rit *BIO*  
12 Fromage blanc aux mûres

12-13 Crème dessert  
Fruit de saison

## Mardi 30

Salade composée  
1-2 Salade de riz pêcheur  
2 Betterave rémoulade à l'ancienne

1-5-12-13 Fish and chips  
Sauté de bœuf à l'italienne

12-13 Frites  
Courgettes poêlées

12 Saint Paulin  
12 Yaourt à boire

5-12-13 Gâteau aux pommes  
Fruit de saison

## Jeudi 2

Salade composée  
2-5-13 Blé arlequin  
5-14 Céleri rémoulade

2-6-13 Sauté de porc à la dijonnaise  
1 Truite de l'Aube

12-13 Pâtes  
Carottes à l'étouffée

12 Chèvre Le Charolais  
12 Yaourt *BIO* du Mont Lassois

3-12 Panna cotta aux fruits rouges  
Fruit de saison

## Vendredi 3

Salade composée  
12 Radis au beurre  
1-2-3-5-9-13 Salade aurélia

3-12-13 Saucisse de volaille grillée  
1-12-13-14 Colin crème de poireaux

8-12 Riz   
Chou-fleur

12 Bleu d'Auvergne AOC   
12 Fromage blanc / Yaourt nature sucré

Salade de fruits exotiques  
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 céleri 14 en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10mg/l 6.

Youssef El Hanbali  
Gestionnaire

Carole Poniewiera  
Principale

COLLEGE PAUL FORT  
Gestionnaire  
21120 IS-SUR-TILLE

COLLEGE PAUL FORT  
Principale  
21120 IS-SUR-TILLE

