



COLLÈGE DE NOLAY



RESTAURANT SCOLAIRE



Du lundi 18 au vendredi 22 mars 2024

Lundi (végétarien)	Mardi	Jeudi (100% Côte d'Or)	Vendredi
 <p>Salade verte Crozets en salade Radis beurre</p>	 <p>Salade verte Taboulé Oeufs mimosa</p>	 <p>Salade verte Coleslaw aux pommes Carottes rapées vinaigrette</p>	 <p>Salade verte Courgettes crues en salade Tomates vinaigrette</p>
 <p>Sticks à la mozzarella Poêlée de légumes</p>	 <p>Rôti de porc aux olives Epinards à la béchamel</p>	 <p>Saucisse Purée maison</p>	 <p>Estouffade de bœuf provençale Flageolets persillés</p>
<p>Brie Compote de fruits</p>	<p>Boursin Fruit</p>	<p>Soumaintrain Gâteau Mistral</p>	<p>Yaourt de bourgogne bio Fruit</p>

B. GUYOT
Principale



H. MAGNIEN
Gestionnaire



Liste des allergènes présents dans les menus de la semaine :
Sulfite, gluten, lait, œuf, moutarde, poisson, céleri, fruit à coque

Produits en couleur :

fruits et légumes de saison (Vitamines, fibres, sels minéraux)

Plats végétariens

Viandes-Poisson-Oeuf (protéines, calcium, fibres)

Fécule/Mais/nts (glucides complexes, protéines, vitamines, fibres)

Produits sucrés

Produits gras

Produits laitiers (protéines, calcium, vitamines)

Produits surlignés : fait maison

1 produit local par jour

(*) viande d'origine bovine : né, élevé, abattu en France