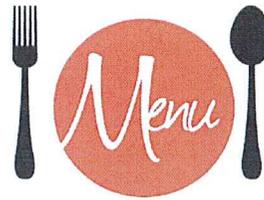
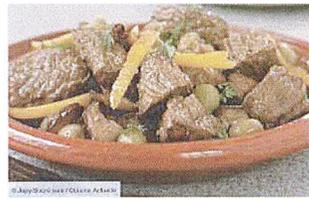




COLLÈGE DE NOLAY



RESTAURANT SCOLAIRE

Du mardi 2 au vendredi 5 avril 2024

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi (végétarien)
	 Salade verte Pâtes tricolores au surimi salade de crabe	 Salade verte Verrine de betteraves rouges Carottes jaunes vinaigrette	 Salade verte Gougère maison 100 % côte d'or
	 bœuf aux olives Haricots beurre persillés	 Couscous poulet merguez maison	Oeufs durs / sauce tomate Carottes à la crème 
	Morbier Fruit	 Petit suisse Cornet de glace	Gouda bio Danette

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 (glucides complexes, protéines, vitamines, fibres)

Produits sucrés

Produits gras

Produits laitiers (protéines, calcium, vitamines)

B. GUYOT
Principale



Produits surlignés : fait maison

1 produit local par jour

H. MAGNIEN
Gestionnaire



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