



COLLÈGE DE NOLAY



RESTAURANT SCOLAIRE



Du lundi 8 au vendredi 12 avril 2024

Lundi (Végétarien)	Mardi	Jeudi (100 % Côte d'Or)	Vendredi
 Salade verte Tomate vinaigrette Avocat au crabe	Salade verte Crêpe gratinée	 Salade verte Chou blanc vinaigrette Poireau vinaigrette	Salade verte Feuilleté au fromage
Tortellonis aux fromages	 Filet de poulet à la basquaise Poêlée de légumes	 Daube arlésienne Purée maison	 Colin sauce crustacé Beignets de chou-fleur
Camembert bio Riz au lait caramel	Vache qui rit bio ge Fruit	 Yaourt de Bourgogne bio Amandine aux myrtilles	Emmental bio Fruit

Liste des allergènes présents dans les menus de la semaine :

Cette liste est indicative et ne garantit pas l'absence de traces d'allergènes.

Produits en couleur :

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

Plats végétariens

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

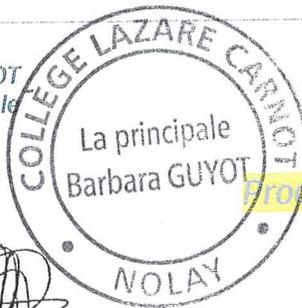
Fécule/Mais/nts (glucides complexes, protéines, vitamines, fibres)

Produits sucrés

Produits gras

Produits laitiers (protéines, calcium, vitamines)

B. GUYOT
Principale



Produits surlignés : fait maison

1 produit local par jour

H. MAGNIEN
Gestionnaire



(*) viande d'origine borinoise, élevée, abattue en France