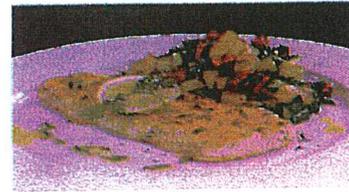




COLLÈGE DE NOLAY



RESTAURANT SCOLAIRE



Du lundi 29 avril au vendredi 3 mai 2024

Lundi	Mardi (Végétarien)	Jeudi	Vendredi (100 % Côte d'Or)
 Salade verte Oeufs mimosa Salade de pâtes	 Salade verte Salade de pommes de terre au comté Betterave à la mozarella	 Salade verte Crozets en salade Salade italienne au basilic	 Salade verte Radis beurre Carottes rapées vinaigrette
 Cordon bleu Petits pois / carottes	 Omelette maison Haricots plats d'Espagne persillés	 Filet de poisson meunière / citron Courgettes gratinées au boursin	 Emincé de bœuf à la tomate Lentilles bio de Côte d'Or
Rouy Fruit	Gouda bio Iles flottantes	 Tomme blanche Gâteau au yaourt	Soumaintrain Fruit du Verger des familles

B. GUYOT
Principale



Produits surlignés : fait maison

H. MAGNIEN
Gestionnaire



Magnien

Liste des allergènes présents dans les menus de la semaine :

- 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)

1 produit local par jour

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