Menu

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

H. MAGNIEN
Gestionnaire

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

Produits en couleur :
fruits et légumes de saison (Vitamines, fibres, sels minéraux)
Plats végétariens
Viandes-Poisson-Oeuf (proteines, calcium, fibres)
FéculeMaïsnts (glucides complexes, proteïnes, vitamines, fibres)
Produits sucrés
Produits gras
Produits laitiers (protéines, calcium, vitamines)

Produits surlignés : fait maison

FAIT MAISON

1 produit local par jour

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