

MENU DU LUNDI 27 AU VENDREDI 01 JUILLET 2021

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de haricots verts Pastèque	Chou fleur vinaigrette Jambon blanc	Melon Coleslaw	Salade de tomates  Salade composée
Bœuf stroganoff  Brandade de poisson	Sauté de porc à l'ancienne  Filet d'églefin	Lasagne végétarienne 	 Omelette
 Purée de brocoli 	Courgettes persillées  Torsade 	Légumes du soleil	Poêlé de légumes Frites
Camembert  Yaourt nature 	Fromage blanc  Morbier AOP	Carré de l'est Yaourt aromatisé	Brique de chèvre Yaourt
Fruit de saison Compote de fruit 	Gâteau à l'ananas  Fruit de saison	Flan caramel  Fruit de saison	Fruit de saison Barre glacé

Les menus peuvent être amenés à changer selon les approvisionnements.



produits issus de l'agriculture biologique



produits 100% Côte d'Or



toutes viandes certifiées d'origine française



produits issus de l'agriculture locale



fait maison

Jean-Yves LABAUNE
Principal

Christophe ALEXANDER
Gestionnaire

3 Avocat au thon :

- Moutarde
- Oeuf
- Poisson

24 Canard aux olives :

- Gluten

34 Cereales a l indiennes :

- Gluten

49 Comté :

- Lait

79 Framboisier :

- Fruit à coque
- Gluten
- Lait
- Oeuf

99 Lentilles vinaigrette :

- Moutarde
- NC

121 Paupiette au saumon :

- Gluten
- Lait
- Oeuf
- Poisson
- Soja

134 Riz :

- Lait

143 Salade crétoise jy :

- Lait

157 Tartare ail et fines herbes :

- Lait

8 Bleu :

- Lait

26 Carotte au beurre dc :

- Lait

37 Chanteneige :

- Lait

55 Courgette farcie :

- Gluten
- Lait
- NC

90 Haricot persillé :

- Lait

102 Macedoine mayonnaise :

- Moutarde
- NC
- Oeuf
- Soja

124 Pizza vegetarienne :

- Gluten
- Lait
- NC

136 Rôti de boeuf :

- Gluten
- NC

155 Steak vegetarien :

- Oeuf

160 Tarte chocolat framboise :

- Fruit à coque
- Gluten
- Lait
- NC
- Oeuf

11 Boeuf bourguignon :

- Gluten
- Lait
- NC

32 Cassoulet de le mer :

- Poisson

45 Colin meunière jy :

- Gluten
- NC
- Poisson

65 Cônes glacés :

- Fruit à coque
- Gluten
- Lait
- NC
- Soja

94 Jambon blanc :

- Gluten
- Lait

104 Morbier :

- Lait

125 Pomme campagnarde :

- Gluten
- NC

141 Salade composée :

- Lait
- Oeuf

156 Taboulé à la menthe :

- Gluten

172 Yaourt aromatisé :

- Lait

178 Yaourt nature :

- Lait
- NC

182 épaves 100% côte d'or :

- Lait

J. Y. LABAUNE
Principal

Mr KALISCH Christophe chef de cuisine
Collège Gaston Bachelard 21000 DIJON

C. ALEXANDER
Gestionnaire