

MENU



6 mars 1980 : Marguerite Yourcenar est élue à l'Académie Française.

Elle est la première femme à obtenir un fauteuil au sein de cette institution fondée en 1635 sous Louis XIII par le cardinal de Richelieu. Il aura donc fallu plus de trois siècles avant que ne se produise cette révolution miniature. Marguerite Yourcenar, née Marguerite Antoinette Jeanne Marie Ghislaine Cleenewerck de Crayencour le 8 juin 1903 était une romancière, nouvelliste et autobiographe. (Petite anecdote: Yourcenar est l'anagramme de Crayencour.)

Lundi 5 mars 2018

Carottes / céleris / pommes mayonnaise © Filet de colin au fromage blanc citronné Côtes de bettes / PDT persillées © Morbier Pâtisserie

Mardi 6 mars 2018

Charcuterie
Poulet rôti au jus ②
Petits pois / carottes
Petit suisse
Fruit

Mercredi 7 mars 2018

Salade verte Hachis parmentier © Moelleux d'Arinthod Pomme au four

Jeudi 8 mars 2018

Salade de pâtes / dés de poulet/olives ③
Sauté de porc au curry ⑤
Épinards à la crème / croûtons ⑤
Tomme jurassienne
Fruit

Vendredi 9 mars 2018

Ananas garni au crabe ou pamplemousse ③
Blanquette de veau / champignons ⑤
Riz pilaf
Fromage
Liégeois

Tous les pains du restaurant scolaire (nature, épeautre, complet, céréales) sont certifiés Agriculture Biologique



(Le fromage servi à la coupe provient de <u>l</u>a fromagerie d'Arinthod-Chisséria)

Sous réserve d'approvisionnement

Bon appétit!

Des produits ou substances allergènes peuvent être utilisés dans les plats servis au service de restauration du collège. La liste est affichée au SRH et figure sur le site internet de l'établissement : http://www.clg-xavier-bichat.ac-besancon.fr/menus-2/informations-concernant-la-restauration/.

La gestionnaire, A. ROMAND Le chef cuisinier, F. COLIN La principale, C. BRIDE