



MENU

14 mai 1864 : la météorite d'Orgueil s'écrase sur le sol français.

Le 14 mai 1864, une météorite se désintégra dans le ciel du sud de la France, dans le département du Tarn-et-Garonne. D'une masse totale de 14 kg, plusieurs fragments furent retrouvés dans un champ de la commune d'Orgueil, dont la météorite prit le nom. Plusieurs échantillons furent envoyés au Musée d'Histoire Naturelle de Montauban et dans d'autres musées européens pour servir à de multiples études scientifiques sur l'Univers et le Soleil, la composition de la météorite étant proche de celle du soleil. Cent ans après, des chercheurs découvrirent que des graines étaient enfouies dans la matrice de la météorite et en conclurent au final qu'il s'agissait d'un canular. Aujourd'hui, si la météorite d'Orgueil demeure célèbre grâce à cette petite supercherie, elle reste un objet de grand intérêt pour les scientifiques qui continuent d'ailleurs de l'étudier.

Lundi 14 mai 2018

Radis beurre ou salade de choux rouge ☺
Filet de poisson
Brunoise de légumes
Blé pilaf et champignons persillés ☺
Fromage
Œufs à la neige ☺



Mardi 15 mai 2018

Salade de quinoa ☺
Pastel de choclos ☺
Soupe de fraises ☺

MENU ESPAGNOL

Mercredi 16 mai 2018

Velouté de courgettes kiri ☺
Blanquette ☺
Petits pois aux lardons ☺
Fromage
Fruit



Jeudi 17 mai 2018

Coleslaw
Burger ☺
Frites
Cheesecake ☺

MENU ANGLAIS



Vendredi 18 mai 2018

Salade verte à l'huile de pépins de courge ☺
Wiener Schnitzel ☺
PDT persillées
Rote Grütze ☺

MENU ALLEMAND

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



Le fromage servi à la coupe provient de la 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