



MENU

*21 mai 1681 :
ouverture du canal du Midi*



Le canal du Midi est un canal français qui relie Toulouse à la mer Méditerranée depuis le XVII^{ème} siècle. D'abord nommé canal royal en Languedoc, les révolutionnaires le rebaptisent en 1789 canal du Midi. À partir du XIX^{ème} siècle, le canal de Garonne, qui double la Garonne de Bordeaux à Toulouse, prolonge le canal du Midi pour fournir une voie navigable de l'océan Atlantique à la mer Méditerranée. L'ensemble des deux canaux est dénommé canal des Deux Mers.

Lundi 21 mai 2018

Jour férié

Mardi 22 mai 2018

Tomates mozzarella ☺
Filet de merlu à la tomate
Semoule bio ☺
Comté
Salade de fruits + fruits frais + biscuit ☺

Mercredi 23 mai 2018

Œuf mimosa au thon ☺
Bouchée garnie à la volaille et aux champignons ☺
Ratatouille + PDT
Fromage
Fruit

Jeudi 24 mai 2018

Salade d'épinards ☺
Rôti de porc au jus ☺
Lentilles à la crème
Fromage blanc aux fruits rouges ☺
Biscuit

Vendredi 25 mai 2018

Carottes/courgettes/concombres à la crème ☺
Paëlla garnie ☺
Fromage
Barre glacée

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