

# MENU

## Lundi 4 juin 2018

Salade de bleu, maïs, croûtons ☺  
Saucisson à cuire  
PDT beurre persillées  
Fromage blanc à la vanille de Chisséria  
Biscuit

## Mardi 5 juin 2018

Toast sauce Mornay au lait de chèvre ☺  
Bourguignon ☺  
Chou fleur/brocolis persillés ou salsifis ☺  
Fromage  
Fruit

## Mercredi 6 juin 2018

Salade de tomates ☺  
Blanquette de dinde ☺  
Pâtes  
Fromage  
Pêche chantilly, coulis de fruits rouges/amandes ☺

## Jeudi 7 juin 2018

Charcuterie  
Filet de poisson aux moules ou curry ☺  
Ratatouille + blé  
Yaourt nature  
Fruit

## Vendredi 8 juin 2018

Melon / pastèque  
Quenelles sauce tomate ☺  
Côtes de bettes à la crème au bleu ☺  
PDT  
Fromage  
Mousse au chocolat ou crème dessert

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