

# MENU

## Lundi 10 septembre 2018

Salade de blé, thon, tomates et olives noires ☺  
Sauté de veau marengo ☺  
Épinards à la crème ☺  
Fromage  
Fruit

## Mardi 11 septembre 2018

Salade de tomates mozzarella ☺  
Filet de poisson à l'oseille ☺  
Riz pilaf ☺  
Yaourt aromatisé  
Crème dessert

## Mercredi 12 septembre 2018

Salade de maïs, tomates, basilic, œuf cuit dur ☺  
Gratin de courgettes à la bolognaise ☺  
Moelleux d'Arinthod  
Fruit

## Jeudi 13 septembre 2018

Melon / pastèque  
Escalope de volaille à la crème et morbier ☺  
Semoule  
Fromage  
Œuf à la neige + biscuit ☺

## Vendredi 14 septembre 2018

Salade de lentilles, lardons et tomates ☺  
Poisson pané / citron  
Chou-fleur / brocolis à la sauce blanche ☺  
Fromage  
Fruit

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

Le principal,  
B. SEGARD