

MENU

Lundi 17 septembre 2018

Concombre au fromage blanc / carottes / courgettes ☺
Sauté de porc au curry ☺
Poireaux sauce blanche et parmesan ☺
Yaourt velouté
Nougat

Mardi 18 septembre 2018

Salade de PDT / dés de poulet / tomates et olives ☺
Œuf Chimay ☺
Carottes persillées ☺
Fromage
Fruit

Mercredi 19 septembre 2018

Salade Coleslaw ☺
Poisson meunier ☺
Pâtes au beurre ☺
Fromage
Compote de pêches

Jeudi 20 septembre 2018

Salade verte / tomates
Kebab ☺
Frites
Petit suisse
Glace (cône)

Vendredi 21 septembre 2018

Avocat ou betteraves rouges crues ☺
Steak haché au bleu ☺
Ratatouille / riz
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