



MENU

Lundi 1^{er} octobre 2018

Salade verte garnie (comté, dés de jambon, croûtons)
Poulet rôti au jus
Frites
Danonino maxi (100g)
Biscuit

Mardi 2 octobre 2018

Taboulé
Navarin d'agneau printanier 
Morbier
Raisin

Mercredi 3 octobre 2018

Melón
Gratin de riz au saumon 
Fromage
Biscuit de Savoie maison accompagné d'une sauce aux fruits rouges 

Jeudi 4 octobre 2018

Pizza 
Filet de poisson sauce fromage blanc et ciboulette 
Haricots persillés
Fromage
Fruit

Vendredi 5 octobre 2018

Salade de tomates à la mozzarella / Salade de tomates et maïs
Chaud-froid de saucisse / P.D.T. / Compote de pommes 
Fromage
Crumble aux fruits rouges et aux spéculos 

BON APPÉTIT !

*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.



⇒ *Fait maison*

Sous réserve d'approvisionnement

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. SÉGARD