

MENU

Lundí 1er octobre 2018

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

Mardí 2 octobre 2018

Taboulé Navarin d'agneau printanier Morbier Raisin

Mercredí 3 octobre 2018

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

Jeudí 4 octobre 2018

Pízza 😜
Fílet de poisson sauce fromage blanc et ciboulette 😜
Haricots persillés
Fromage
Fruit

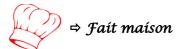
Vendredí 5 octobre 2018

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 &

ΒΟΝ ΑΡΡΈΤΙΤ!

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

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