

# MENU

## Lundi 24 septembre 2018

Toast sauce Mornay ☺  
Poisson sauce estragon ☺  
Riz pilaf ☺  
Fromage  
Fruit

## Mardi 25 septembre 2018

Melon / Pastèque  
Goulasch ☺  
Haricots au beurre persillés  
Moelleux d'Arinthod  
Muffin maison ☺

## Mercredi 26 septembre 2018

Asperges mayonnaise / maquereaux citron  
Lasagnes à la bolognaise ☺  
Fromage  
Fruit

## Jeudi 27 septembre 2018

Concombre à la crème / Carottes - pommes vinaigrette  
Rôti de porc au jus ☺  
Côtes de bettes / P.D.T. sauce aurore  
Fromage  
Semoule au lait ☺

## Vendredi 28 septembre 2018

Poireaux garnis mayonnaise + œuf dur  
Chili con carne ☺  
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