MENU

Lundi 15 octobre 2018

Choux rouge aux lardons ou avocat
Filet de poisson à la julienne de légumes
Riz pilaf
Petit suisse
Poire au chocolat et à la chantilly

Mardi 16 octobre 2018

Salade composée : carottes, pommes, dés de poulet ou œuf dur
Blanquette de veau
PDT / Champignons persillés
Comté
Pâtisserie

Mercredi 17 octobre 2018

Macédoine
Lasagnes végétariennes
Fromage
Fruit

Jeudi 18 octobre 2018

Ananas au thon / Betteraves
Pâtes à la sauce bolognaise ou à la sauce carbonara
Fromage
Compote

Vendredi 19 octobre 2018

Salade frisée aux lardons, croûtons et maïs
Paëlla garnie
Fromage
Crème dessert

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