

MENU

Lundi 5 novembre 2018

Pêche au thon ou artichaut au thon
Blanquette de volaille aux champignons 
Frites
Fromage
Fruit

Mardi 6 novembre 2018

Taboulé au poulet 
Sauté de veau à la Lisbonne 
Haricots beurre persillés
Brie
Fruit

Mercredi 7 novembre 2018

Salade Waldorf 
Lasagnes à la bolognaise 
Fromage
Poire sauce chocolat et chantilly 

Jeudi 8 novembre 2018

Salade alsacienne 
Filet de truite au beurre rouge 
Ratatouille / blé
Yaourt nature
Crème de carottes à la fleur d'oranger 

Vendredi 9 novembre 2018

Pamplemousse au crabe ou avocat 
Quenelles à la sauce tomate
Épinards / semoule
Fromage
Barre glacée

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