

MENU

Lundi 8 octobre 2018

Velouté de courge (croûtons, comté râpé) 
Sauté de porc au morbier 
Gratin de légumes à la provençale  / Blé bio
Fromage blanc au coulis de fruits rouges sur lit de spéculos 

Mardi 9 octobre 2018

Salade de fenouil (pommes, thon) 
Filet de truite aux amandes 
Riz basmati
Comté
Pomme au four et sa garniture aux noix et raisins secs 

Mercredi 10 octobre 2018

Encornet de jambon et macédoine 
Poulet rôti local
Purée de patates douces 
Tomme jurassienne
Fruit

Jeudi 11 octobre 2018

Salade verte et son toast de chèvre chaud 
Sauté de bœuf sauce caramel au lait de coco 
Carottes trois couleurs
Moelleux d'Arinthod
Baba à la crème de marrons et à la chantilly 

Vendredi 12 octobre 2018

Panna cota de tomates, poivrons et crème de mozzarella 
Saucisson à cuire et pommes de terre au beurre persillées
Cancoillotte
Fruit

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