

MENU

Lundi 12 novembre 2018

Carottes râpées à la vinaigrette
Raviolis à la crème
Fromage
Fruit

Mardi 13 novembre 2018

Salade d'endives aux noix, poulet et croûtons 
Filet de poisson à la crème d'aneth 
Riz pilaf
Petit suisse nature
Crème dessert

Mercredi 14 novembre 2018

Salade verte
Hachis parmentier 
Morbier
Pomme au four 

Jeudi 15 novembre 2018

Salade de lentilles aux tomates et olives noires 
Œuf Chimay 
Carottes persillées 
Fromage
Fruit

Vendredi 16 novembre 2018

Salade alsacienne 
Chili con carne 
Fromage
Crumble à la poire 

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