

MENU

Lundi 19 novembre 2018

Carottes râpées aux pommes et dés de poulet
Poisson pané
Épinards à la crème accompagnés de croûtons 
Tomme jurassienne
Compote

Mardi 20 novembre 2018

Salade de macaronis au bacon et aux tomates 
Steak haché à la moutarde et au comté 
Petits pois aux lardons
Fromage
Fruit

Mercredi 21 novembre 2018

Macédoine / Œuf cuit dur
Gratin de riz au thon 
Fromage
Fruits secs

Jeudi 22 novembre 2018

Pamplemousse ou avocat garni 
Poulet rôti 
Salsifis sauce aurore 
Fromage
Pâtisserie

Vendredi 23 novembre 2018

Salade composée (maïs, tomates, œuf cuit dur) 
Tartiflette 
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