

MENU

Lundi 26 novembre 2018

Salade verte
Moules / Frites 
Yaourt
Nougat

Mardi 27 novembre 2018

Betteraves rouges et œuf cuit dur ou artichaut
Pâtes à la sauce bolognaise ou à la sauce carbonara 
Fromage
Fruit

Mercredi 28 novembre 2018

Poireaux garnis 
Rôti de porc 
Lentilles à la crème 
Moelleux d'Arinthod
Fruit

Jeudi 29 novembre 2018

Charcuterie
Filet de lieu à l'oseille 
Ratatouille / Blé 
Fromage blanc au sucre 
Biscuit

Vendredi 30 novembre 2018

Salade d'endives au comté
Choucroute garnie 
Pommes de terre
Fromage
Fruits au sirop

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