\mathcal{MENU}

Lundí 3 décembre 2018

Salade de pommes de terre au cervelas et aux olives noires Blanquette de veau Haricots verts persillés Morbier Fruit

Mardí 4 décembre 2018

Choux rouge aux lardons ou carottes râpées

Filet de truite au beurre blanc

Blé pilaf

Yaourt aromatisé

Biscuit

Mercredí 5 décembre 2018

Salade d'endives au jambon blanc et aux noix Saucisse de Toulouse Purée de pommes de terre Fromage Poire au chocolat et à la chantilly

Jeudí 6 décembre 2018

Salade Waldorf ou pamplemousse
Sauté de porc à la tomate
Lentilles à la crème
Fromage
Cufs à la neige

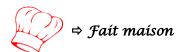
Vendredí 7 décembre 2018

Taboulé au poulet Poisson pané Choux fleur à la sauce blanche Moelleux d'Arinthod 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.



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