

MENU

Lundi 3 décembre 2018

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

Mardi 4 décembre 2018

Choux rouge aux lardons ou carottes râpées
Filet de truite au beurre blanc 
Blé pilaf
Yaourt aromatisé
Biscuit

Mercredi 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

Jeudi 6 décembre 2018

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

Vendredi 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.



⇒ *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