

# MENU

## Lundi 10 décembre 2018

Médailillon de surimi / Tomate  
Sauté de dinde aux olives   
Champignons persillés   
Fromage blanc au coulis de fruits rouges  
Biscuit

## Mardi 11 décembre 2018

Toast à la sauce Mornay   
Bœuf bourguignon   
Jardinière de légumes   
Fromage  
Fruit

## Mercredi 12 décembre 2018

Carottes râpées  
Gratin de pâtes au bacon et à la raclette   
Fromage  
Compote

## Jeudi 13 décembre 2018

Salade d'épinards   
Filet de poisson au comté   
Ratatouille et riz  
Fromage  
Pâtisserie

## Vendredi 14 décembre 2018

Asperges ou fond d'artichaut garni  
Morbiflette   
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*