

MENU

Lundi 17 décembre 2018

Poireaux garnis
Sauté de veau marengo 
Haricots beurre persillés
Fromage
Fruit

Mardi 18 décembre 2018

Salade alsacienne 
Filet de poisson à la julienne de légumes 
Carottes persillées
Comté
Pâtisserie

Mercredi 19 décembre 2018

Macédoine de légumes
Gratin de riz à la tomate et au surimi 
Fromage
Fruit

Jeudi 20 décembre 2018



Repas de Noël



Vendredi 21 décembre 2018

Maquereaux au citron ou sardines au beurre ou avocat
Chili con carne 
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*