

MENU

Lundi 7 janvier 2019

Salade de maïs 
Blanquette de volaille aux champignons 
Haricots verts persillés
Fromage
Galette des rois

Mardi 8 janvier 2019

Salade de macaronis 
Navarin printanier 
Brie
Fruit

Mercredi 9 janvier 2019

Macédoine de légumes
Lasagnes végétariennes 
Fromage
Fruit

Jeudi 10 janvier 2019

Salade alsacienne 
Poulet rôti 
Lentilles à la crème 
Fromage
Viennois

Vendredi 11 janvier 2019

Pamplemousse ou avocat garni
Tartiflette 
Compote

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