

# MENU

## Lundi 14 janvier 2019

Salade verte  
Moules ou saucisses  
Frites  
Yaourt Velouté Fruix  
Nougat

## Mardi 15 janvier 2019

Fond d'artichaut garni   
Pâtes aux légumes   
Fromage  
Fruit

## Mercredi 16 janvier 2019

Salade d'endives comtoise  
Gratin de riz au thon   
Fromage  
Compote

## Jeudi 17 janvier 2019

Charcuterie  
Filet de poisson au moelleux d'Arinthod   
Blé bio et champignons persillés   
Petit suisse aromatisé  
Fruit

## Vendredi 18 janvier 2019

Carottes râpées et céleri  
Poulet chasseur   
Salsifis à la sauce blanche   
Fromage  
Semoule au lait, à la vanille et aux framboises 

**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