$\mathcal{M}\mathcal{E}\mathcal{N}U$

Lundí 21 janvier 2019

Salade de pommes de terre Sauté de veau marengo Purée de harícots verts **ou** purée de patates douces **ou** purée de marrons Fromage (brie) Fruit

Mardí 22 janvier 2019

Salade d'endives aux noix et au comté Filet de poisson à l'aneth Riz pilaf Fromage blanc à la vanille Biscuit

Mercredí 23 janvier 2019

Salade verte
Hachis parmentier &
Fromage
Pomme au four &

Jeudi 24 janvier 2019

Velouté de courge **ou** méli-mélo de choux blanc, carottes et pommes Sauté de porc au curry Ratatouille / blé Fromage Pâtisserie

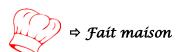
Vendredi 25 janvier 2019

Macédoine de légumes / œuf dur Quenelles natures à la sauce tomate Épinards à la crème accompagnées de croûtons Fromage (morbier) 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.



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