

MENU

Lundi 21 janvier 2019

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

Mardi 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

Mercredi 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.



⇒ 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