

MENU

Lundi 28 janvier 2019

Salade de haricots verts *ou* salade de betteraves
Gratin d'œufs à la sauce tomate 
Riz créole
Fromage
Fruit

Mardi 29 janvier 2019

Salade de lentilles 
Bœuf bourguignon 
Printanière de légumes 
Comté
Fruit

Mercredi 30 janvier 2019

Salade de carottes et de pommes
Pâtes à la sauce bolognaise 
Fromage
Fruit

Jeudi 31 janvier 2019

Salade verte et tomates
Kebab 
Frites
Fromage
Barre glacée

Vendredi 1^{er} février 2019

Chou rouge aux lardons  *ou* avocat
Filet de poisson à l'oseille 
Haricots verts persillés
Moelleux d'Arinthod
Crêpe à la confiture *ou* au Nutella

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