MENU

Lundi 28 janvier 2019

Salade de harícots verts **ou** salade de betteraves Gratín d'œufs à la sauce tomate Ríz créole Fromage Fruít

Mardí 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

Jeudí 31 janvíer 2019

Salade verte et tomates Kebab Frites Fromage Barre glacée

Vendredí 1er février 2019

Chou rouge aux lardons ou avocat

Filet de poisson à l'oseille

Haricots verts persillés

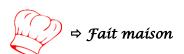
Moelleux d'Arinthod

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.



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