

# MENU

## Lundi 11 février 2019

Salade Waldorf   
Paëlla garnie   
Yaourt velouté  
Biscuit

## Mardi 12 février 2019

Taboulé au poulet   
Steak haché à l'échalote  
Haricots beurre persillés  
Comté  
Fruit

## Mercredi 13 février 2019

Asperges **ou** fond d'artichaut garni  
Lasagnes végétariennes   
Fromage  
Fruit

## Jeudi 14 février 2019

Salade alsacienne   
Poisson pané au cheddar fondu   
Champignons persillés et semoule  
Petit suisse nature  
Pâtisserie

## Vendredi 15 février 2019

Avocat **ou** pamplemousse  
Chili con carne   
Fromage  
Compote

**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*