

MENU

Lundi 4 mars 2019

Salade de carottes et de pommes
Poisson pané au cheddar fondu
Ratatouille / Blé
Semoule au lait, à la vanille et aux framboises 
Biscuit

Mardi 5 mars 2019

Salade de lentilles
Blanquette de veau 
Champignons persillés 
Brie
Fruit

Mercredi 6 mars 2019

Salade verte au comté
Saucisse de Toulouse
Purée de pommes de terre 
Fromage
Compote

Jeudi 7 mars 2019

Médailillon de surimi **ou** sardines au citron
Poulet rôti 
Petits pois aux lardons
Fromage blanc aux fruits exotiques
Biscuit

Vendredi 8 mars 2019

Velouté d'asperges blanches **ou** fond d'artichaut garni 
Chili végétarien 
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