$\mathcal{M}\mathcal{E}\mathcal{N}U$

Lundí 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

Mardí 5 mars 2019

Salade de lentilles
Blanquette de veau C
Champignons persillés C
Brie
Fruit

Mercredí 6 mars 2019

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

Jeudí 7 mars 2019

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

Vendredí 8 mars 2019

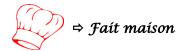
Velouté d'asperges blanches **ou** fond d'artichaut garní Chili végétarien Morbier Fruit

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.



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