\mathcal{MENU}

Lundí 11 mars 2019

Salade Waldorf ou avocat
Jambon chaud à la tomate
Riz pilaf
Comté
Fruits secs

Mardí 12 mars 2019

Salade alsacienne Filet de poisson au beurre rouge Haricots beurre persillés Yaourt Velouté Fruix Biscuit

Mercredi 13 mars 2019

Betteraves et œuf cuit dur Gratin de pâtes aux petits légumes Moelleux d'Arinthod Fruit

Jeudí 14 mars 2019

Ananas garní au surímí **ou** pamplemousse garní au surímí
Escalope de volaille à la crème (Chou-fleur et brocolís persillés
Fromage
Pâtisserie

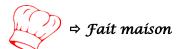
Vendredí 15 mars 2019

Salade composée de pommes de terre, de cervelas, de tomates et d'olives noires Steak haché au roquefort Ratatouille et blé bio Petit Gervais Fruix 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