

MENU

Lundi 11 mars 2019

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

Mardi 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

Jeudi 14 mars 2019

Ananas garni au surimi ou pamplemousse garni au surimi
Escalope de volaille à la crème 
Chou-fleur et brocolis persillés
Fromage
Pâtisserie

Vendredi 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.



⇒ *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