

# MENU

## Lundi 18 mars 2019

Salade verte comtoise  
Saucisse de Toulouse  
Frites  
Fromage blanc aux framboises  
Biscuit

## Mardi 19 mars 2019

Taboulé  
Blanquette de dinde   
Purée de carottes et de céleris   
Tomme jurassienne  
Fruit

## Mercredi 20 mars 2019

Salade d'endives au jambon, aux noix et aux croûtons  
Lasagnes à la bolognaise   
Fromage  
Pêche au coulis de fruits rouges 

## Jeudi 21 mars 2019

Toast sauce Mornay   
Quenelles à la tomate  
Épinards accompagnées de croûtons   
Fruit

## Vendredi 22 mars 2019

Pamplemousse  
Couscous garni   
Fromage  
Barre glacée

**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