

MENU

Lundi 1^{er} avril 2019

Salade de carottes et de céleris
Paupiette de dinde
Frites
Fromage
Crème dessert

Mardi 2 avril 2019

Salade de riz au thon et aux olives noires
Bœuf bourguignon 
Haricots verts persillés
Tomme jurassienne
Ananas

Mercredi 3 avril 2019

Œuf cuit dur
Burger végétarien 
Fromage
Fruits au sirop et biscuit

Jeudi 4 avril 2019

Tarte aux oignons 
Sauté de porc à la tomate 
Salsifis à la crème 
Fromage
Fruit

Vendredi 5 avril 2019

Salade alsacienne 
Filet de poisson à l'aneth 
Ratatouille / blé 
Fromage
Pâtisserie

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