

# MENU

## Lundi 25 mars 2019

Charcuterie

Filet de poisson au comté et aux noix 

Pommes de terre vapeur

Yaourt nature

Fruit

## Mardi 26 mars 2019

Ananas garni au thon ou avocat

Navarin d'agneau printanier 

Morbier

Gâteau au yaourt 

## Mercredi 27 mars 2019

Carottes râpées

Gratin de blé au bacon et à la raclette 

Fromage

Compote

## Jeudi 28 mars 2019

Fond d'artichaut garni

Pâtes aux légumes 

Petit suisse

Fruit

## Vendredi 29 mars 2019

Salade verte au comté et aux croûtons

Paëlla garnie 

Fromage

Glace

## 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