

MENU

Lundi 29 avril 2019

Salade de carottes râpées et de pommes
Poisson pané
Haricots verts persillés
Fromage
Crème dessert
Biscuit

Mardi 30 avril 2019

Salade de pommes de terre
Sauté de veau marengo 
Champignons persillés 
Brie
Fruit

Mercredi 1^{er} mai 2019

/

Jeudi 2 mai 2019

Assiette de charcuterie
Filet de poisson aux fruits de mer 
Semoule et épinards à la crème
Yaourt aromatisé
Fruit

Vendredi 3 mai 2019

Radis **ou** avocat **ou** céleri rémoulade
Quenelle nature à la sauce tomate
Riz pilaf
Comté
Liégeois aux fruits

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