

# MENU

## Lundi 8 avril 2019

Salade de pommes de terre  
Sauté de veau marengo   
Épinards à la crème  
Comté  
Fruit

## Mardi 9 avril 2019

Avocat **ou** méli-mélo carottes/avocats  
Filet de truite au moelleux d'Arinthod   
Riz pilaf  
Petit suisse  
Dessert surprise 

## Mercredi 10 avril 2019

Salade verte  
Paupiette de dinde  
Pâtes aux légumes  
Fromage  
Compote

## Jeudi 11 avril 2019

### Repas antique

## Vendredi 12 avril 2019

Pamplemousse  
Chaud-froid saucisse/pommes de terre/compote   
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