



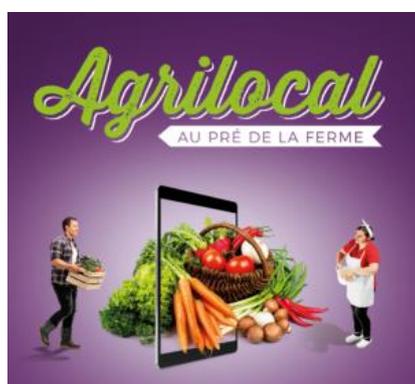
MENU

Lundi 20 mai 2019

Melon *ou* pastèque
Sauté de porc au comté 
Haricots beurre persillés
Fromage blanc au coulis de framboises *ou* à la crème
Biscuit

Mardi 21 mai 2019

Toast sauce Mornay au lait de chèvre 
Bœuf bourguignon 
Printanière de légumes
Fromage
Fruit

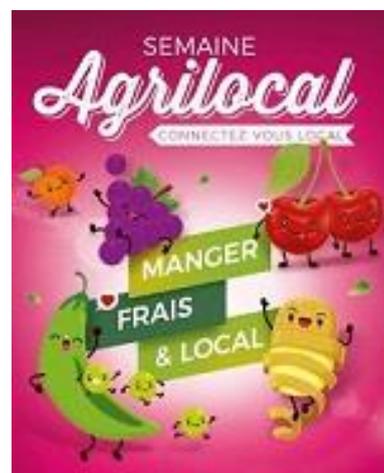


Mercredi 22 mai 2019

Salade verte
Moelliflette 
Compote de pommes

Jeudi 23 mai 2019

Salade alsacienne 
Sauté d'agneau au curry 
Semoule
Morbier
Glace



Vendredi 24 mai 2019

Carottes râpées *ou* chou rouge aux lardons
Filet de truite sauce citronnée 
Riz bio pilaf
Fromage
Fruits au sirop

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