

MENU

Lundi 27 mai 2019

Melon ou pastèque
Saucisse de Toulouse
Frites
Yaourt aux fruits
Biscuit

Mardi 28 mai 2019

Taboulé au poulet 
Sauté de veau aux olives vertes 
Carottes à la crème 
Comté
Fruit

Mercredi 29 mai 2019

Pamplémousse
Lasagnes végétariennes 
Fromage
Glace

Jeudi 30 mai 2019

/

Vendredi 31 mai 2019

/

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*