

MENU

Lundi 3 juin 2019

Salade de blé aux lardons, tomates et olives noires 
Steak haché
Petits pois aux lardons 
Morbier
Fruit

Mardi 4 juin 2019

Salade de tomates et mozzarella
Filet de poisson aux noix 
Pommes de terre vapeur
Petit suisse
Crème dessert

Mercredi 5 juin 2019

Pêche au thon 
Poulet rôti
Flageolets
Fromage
Fruit

Jeudi 6 juin 2019

Melon ou pastèque
Pâtes à la sauce crémeuse, aux oignons, aux courgettes et à la féta 
Yaourt aux fruits
Biscuit

Vendredi 7 juin 2019

Salade de riz au jambon, aux tomates et aux olives 
Poisson pané au citron
Ratatouille / blé
Fromage
Fruit

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