

MENU

Lundi 6 mai 2019

Poireaux garnis
Sauté de porc à l'ancienne 
Flageolets persillés
Fromage
Fruit

Mardi 7 mai 2019

Chou rouge aux lardons **ou** concombre au fromage blanc
Poulet à la crème 
Petits pois et pommes de terre
Fromage
Compote **ou** crumble aux poires

Mercredi 8 mai 2019

/

Jeudi 9 mai 2019

Salade verte accompagnée de surimi et de croûtons
Pâtes à la sauce bolognaise **ou** à la sauce carbonara 
Fromage
Pêche aux fruits rouges

Vendredi 10 mai 2019

Macédoine et œuf cuit dur
Lasagnes à la ricotta, aux épinards et au fromage de chèvre 
Fromage
Barre glacée

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