

MENU

Lundi 10 juin 2019

/

Mardi 11 juin 2019

Salade de pommes de terre
Sauté de canard 
Haricots verts persillés
Comté
Fruit

Mercredi 12 juin 2019

Salade verte
Lasagnes à la bolognaise 
Fromage
Crème dessert
Biscuit

Jeudi 13 juin 2019

Assiette de charcuterie
Filet de poisson au beurre blanc 
Carottes persillées 
Fromage
Fruit

Vendredi 14 juin 2019

Céleri aux noix **ou** concombre
Pané de tomates et de mozzarella
Gratin de chou-fleur et de brocolis 
Yaourt nature
Tarte au chocolat 

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