

MENU

Lundi 17 juin 2019

Salade de lentilles 
Sauté de poulet  ou Sauté de porc au coco 
Épinards à la crème 
Morbier
Fruit

Mardi 18 juin 2019

Melon ou Pastèque
Filet de poisson à l'aneth 
Crozets
Fromage
Mousse au chocolat  ou crème aux framboises 

Mercredi 19 juin 2019

Salade de tomates
Escalope de dinde viennoise
Jardinière 
Fromage
Fruits au sirop

Jeudi 20 juin 2019

Pizza 
Bœuf bourguignon 
Ratatouille / Blé 
Œufs à la neige / Biscuit ou Charlotte fourrée à la chantilly 

Vendredi 21 juin 2019

Salade de pommes de terre au thon, aux tomates et aux olives 
Saucisse de Toulouse
Assortiment de légumes 
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