

MENU

Lundi 24 juin 2019

Macédoine de légumes
Bouchée garnie végétarienne 
Riz
Fromage
Fruit

Mardi 25 juin 2019

Melon *ou* Pastèque
Merguez
Semoule
Fromage
Glace

Mercredi 26 juin 2019

Maquereaux *ou* Sardines
Bœuf bourguignon  *ou* Navarin d'agneau 
Pâtes
Fromage blanc
Biscuit

Jeudi 27 juin 2019

Salade de tomates
Cordon bleu fait maison 
Petits pois aux lardons
Fromage
Milkshake aux fraises  et biscuit

Vendredi 28 juin 2019

Salade verte au comté
Steak haché
Frites
Fromage
Poire au chocolat et à la chantilly 

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*