# $\mathcal{MENU}$

### Lundí 14 septembre 2019

Salade de pommes de terre Blanquette de veau à l'ancienne Épinards à la crème Moelleux d'Arinthod Fruit

#### Mardí 15 octobre 2019

Carottes râpées à la mozzarella **ou** pamplemousse Steak haché au roquefort Ratatouille et riz Crème aux œufs maison Biscuit

#### Mercredí 16 octobre 2019

Avocat au thon Gratín de pâtes au jambon et au comté & Fromage Compote

#### Jeudí 17 octobre 2019

Salade de tomates et concombres Filet de poisson au beurre rouge Blé pilaf Petit Gervais aux fruits Crème dessert

## Vendredí 18 octobre 2019

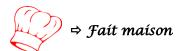
Tarte aux oignons <caption>
Chili végétarien 😜
Fromage
Fruit

# 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.



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/).