

**Cette  
semaine, le  
restaurant  
scolaire sert  
de nombreux  
produits  
locaux !**

# MENU

**SEMAINE  
« AGRILocal »**

**Lundi 7 octobre 2019**

Salade de pâtes  
Sauté de porc au miel   
Poêlée automnale  
Fromage blanc au coulis de fruits jaunes   
Biscuit

**Mardi 8 octobre 2019**

Méli-mélo de choux blanc, comté, tomates-cerises et carottes  
Filet de truite à la sauce aux framboises   
Riz pilaf  
Moelleux d'Arinthod  
Pomme au four ou compote de pommes ou pomme

**Mercredi 9 octobre 2019**

Pêche au thon  
Poulet à la crème   
Crêpes parmentières  
Fromage de chèvre  
Fruit

**Fromages produits :**  
- à Arinthod, à environ  
1 km du collège  
- à Vogna, à 3,3 kms  
du collège  
- à Etrez, à 43,6 kms  
du collège

**Truites élevées à  
Marigna-sur-Valouse,  
à 7,8 kms du collège.**

**Jeudi 10 octobre 2019**

Trio de carottes / Courgettes  
Sauté de bœuf aux noix de cajou et amandes   
Haricots verts persillés et flageolets  
Juradélice aux graines de fenugrec  
Muffin aux trois chocolats

**Bœufs élevés à  
Bonfontaine,  
à 47,8 kms du collège.**

**Vendredi 11 octobre 2019**

Soupe de poireaux  
Saucisson à cuire à la vigneronne  
Potatoes  
Tomme jurassienne  
Fruit

**Poulets élevés vers  
Bourg-en Bresse,  
à 45,1 kms du collège.**

**Porcs élevés à Véria,  
à 21,6 kms du collège.**

**Miel produit à  
Villemotier, à 34,5 kms  
du collège.**

**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/>).