

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

MENU

**SEMAINE
« AGRILocal »**

Lundi 12 octobre 2020

Salade de pâtes 
Sauté de porc au cidre et au miel 
Poêlée automnale 
Fromage blanc à la vanille
Biscuit

Mardi 13 octobre 2020

Méli-mélo de choux blanc, comté, tomates-cerises et carottes 
Filet de truite au moelleux d'Arinthod 
Riz pilaf
Morbier
Salade de fruits

Mercredi 14 octobre 2020

Pêche au thon 
Poulet à la crème 
Gratin de pommes de terre 
Fromage de chèvre
Fruit

Jeudi 15 octobre 2020

Velouté de poireaux 
Saucisson à cuire à la vigneronne 
Potatoes
Cancoillotte
Fruit

Vendredi 16 octobre 2020

Trio de carottes
Sauté de bœuf à la bière 
Haricots verts persillés
Fromage en portion
Pâtisserie

Bon appétit !

Fromages produits :
- à Arinthod, à environ
1 km du collège
- à Vogna, à 3,3 kms
du collège

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

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

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

Porcs élevés :
- à Givria, à 4,9 kms
du collège
- à Pont d'Héry, à
70 kms du collège

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

*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/>).