





MENU


Lundi 2 septembre 2019

Melon ou pastèque
Poulet rôti au jus
Petits pois aux lardons 
Comté
Riz au lait et à la vanille 
Biscuit


Mardi 3 septembre 2019

Salade de pommes de terre aux lardons, tomates et olives noires 
Bœuf bourguignon 
Haricots verts persillés
Morbier
Fruit



Mercredi 4 septembre 2019

Salade de tomates au fromage de chèvre
Gratin de pâtes au comté et au fromage blanc 
Yaourt aux fruits
Gros biscuit

Jeudi 5 septembre 2019

Assiette de charcuterie
Filet de truite à l'aneth 
Ratatouille / blé
Yaourt nature
Fruit

Vendredi 6 septembre 2019

Salade alsacienne
Sauté de porc aux olives 
Lentilles à la tomate 
Fromage
Glace

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*