




MENU



Lundi 23 septembre 2019

Macédoine et œuf cuit dur
Filet de poisson au beurre blanc 
Riz pilaf
Fromage
Fruit



Mardi 24 septembre 2019

Salade de tomates et mozzarella
Goulash 
Haricots verts persillés
Moelleux d'Arinthod
Muffin maison 



Mercredi 25 septembre 2019

Choux rouge à la vinaigrette
Lasagnes végétariennes 
Fromage
Mousse à la framboise 

Jeudi 26 septembre 2019

Melon ou pastèque
Rôti de porc 
Côtes de bettes et pommes de terre 
Fromage
Pâtisserie

Vendredi 27 septembre 2019

Poireaux garnis 
Chili con carne 
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.



⇒ *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/>).