

MENU



Lundi 30 septembre 2019

Salade verte garnie
Poulet rôti
Frites
Yaourt aux fruits local
Biscuit



Mardi 1^{er} octobre 2019

Taboulé 
Navarin d'agneau printanier 
Comté
Fruit


Mercredi 2 octobre 2019

Melon
Courgettes farcies aux œufs brouillés 
Fromage
Gâteau maison 

Jeudi 3 octobre 2019

Toast à la sauce Mornay et au fromage de chèvre 
Filet de poisson à la crème de poireaux 
Ratatouille et pommes de terre
Fromage
Fruit

Vendredi 4 octobre 2019

Salade de tomates à la mozzarella
Goulash 
Haricots beurre persillés
Fromage
Œufs à la neige
Biscuit

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/>).