





MENU



Lundi 9 septembre 2019

Salade de blé aux tomates, thon et olives noires 
Sauté de veau marengo 
Épinards à la crème 
Tomme jurassienne
Fruit



Mardi 10 septembre 2019

Salade de tomates à la mozzarella
Filet de poisson à l'oseille 
Riz pilaf
Yaourt aromatisé
Crème dessert



Mercredi 11 septembre 2019

Salade de maïs 
Gratin de courgettes à la bolognaise 
Moelleux d'Arinthod
Fruit

Jeudi 12 septembre 2019

Melon ou pastèque
Sauté de porc aux olives 
Lentilles à la tomate 
Fromage
Œufs à la neige et biscuit

Vendredi 13 septembre 2019

Salade de pâtes aux tomates et bacon 
Poisson tex-mex
Chou-fleur et brocolis accompagnés d'une sauce blanche 
Comté
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/>).

La gestionnaire,
A. ROMAND

Le chef cuisinier,
F. COLIN

Le principal,
B. SÉGARD