

# MENU

## Lundi 14 septembre 2019

Salade de pommes de terre   
Blanquette de veau à l'ancienne   
Épinards à la crème   
Moelleux d'Arinthod  
Fruit

## Mardi 15 octobre 2019

Carottes râpées à la mozzarella **ou** pamplemousse  
Steak haché au roquefort  
Ratatouille et riz  
Crème aux œufs maison   
Biscuit

## Mercredi 16 octobre 2019

Avocat au thon  
Gratin de pâtes au jambon et au comté   
Fromage  
Compote

## Jeudi 17 octobre 2019

Salade de tomates et concombres  
Filet de poisson au beurre rouge   
Blé pilaf  
Petit Gervais aux fruits  
Crème dessert

## Vendredi 18 octobre 2019

Tarte aux oignons   
Chili végétarien   
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/>).