



**Cette
semaine, le
restaurant
scolaire sert
de nombreux
produits
locaux !**


MENU

**SEMAINE
« AGRILocal »**


Lundi 7 octobre 2019

Salade de pâtes
Sauté de porc au miel 
Poêlée automnale
Fromage blanc au coulis de fruits jaunes 
Biscuit

Mardi 8 octobre 2019

Méli-mélo de choux blanc, comté, tomates-cerises et carottes
Filet de truite à la sauce aux framboises 
Riz pilaf
Moelleux d'Arinthod
Pomme au four ou compote de pommes ou pomme


Mercredi 9 octobre 2019

Pêche au thon
Poulet à la crème 
Crêpes parmentières
Fromage de chèvre
Fruit

Fromages produits :
- à Arinthod, à environ
1 km du collège
- à Vogna, à 3,3 kms
du collège
- à Etrez, à 43,6 kms
du collège

**Truites élevées à
Marigna-sur-Valouse,
à 7,8 kms du collège.**

Jeudi 10 octobre 2019

Trio de carottes / Courgettes
Sauté de bœuf aux noix de cajou et amandes 
Haricots verts persillés et flageolets
Juradélice aux graines de fenugrec
Muffin aux trois chocolats

**Bœufs élevés à
Bonfontaine,
à 47,8 kms du collège.**

Vendredi 11 octobre 2019

Soupe de poireaux
Saucisson à cuire à la vigneronne
Potatoes
Tomme jurassienne
Fruit

**Poulets élevés vers
Bourg-en Bresse,
à 45,1 kms du collège.**

**Porcs élevés à Véria,
à 21,6 kms du collège.**

**Miel produit à
Villemotier, à 34,5 kms
du collège.**

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/>).