





MENU



Lundi 25 novembre 2019

Cervelas rémoulade **ou** macédoine
Filet de poisson à l'oseille 
Semoule
Petit suisse
Fruit


Mardi 26 novembre 2019

Salade d'endives
Blanquette de veau 
Purée de carottes, céleris et pommes de terre 
Fromage
Riz au lait à la framboise 


Mercredi 27 novembre 2019

Pamplemousse aux miettes de surimi 
Lasagnes à la bolognaise 
Fromage
Compote

Jeudi 28 novembre 2019

Méli-mélo de chou blanc, carottes, tomates et comté 
Poulet rôti
Flageolets
Comté
Fruits au sirop

Vendredi 29 novembre 2019

Salade verte
Tartiflette 
Barre glacée

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/>).