




MENU



Lundi 9 décembre 2019

Salade d'endives des gourmands 
Filet de poisson à l'aneth 
Semoule
Fromage
Œuf à la neige et biscuit


Mardi 10 décembre 2019

Salade de pommes de terre 
Poulet rôti
Petits pois aux lardons
Tomme jurassienne
Fruit


Mercredi 11 décembre 2019

Avocat ou asperges
Saucisse de Toulouse
Purée de pommes de terre 
Fromage
Pomme au four 

Jeudi 12 décembre 2019

Salade verte
Quenelle nature à la sauce tomate
Épinards à la crème 
Fromage
Pâtisserie 

Vendredi 13 décembre 2019

Salade de pâtes 
Poisson tex-mex
Ratatouille
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/>).