










Lundi 28 septembre

Salade de lentilles ou pois chiche 
Aiguillette de blé et carottes panées +falafels 
Ratatouille 
Fromage
Ile flottante



Mardi 29 septembre

Salade de chèvre chaud 
Chipolatas 
Pommes de terre boulangère 
Yaourt Mauron 
Fruit

Jeudi 1^{er} octobre

Gougères 
Bœuf provençal 
Trio de céréales
Fromage
Fruit

Vendredi 2 octobre

Tomates/Mais/Soja
Poisson pané
Carottes et salsifis à la crème 
Fromage
Bavarois 



 Plat préparé dans nos cuisines

 Produit frais qui n'a pas été congelé

 Produit issu de l'agriculture biologique
(sans utilisation de produit chimique)

 Produit issu de la production locale
franc-comtoise ou très proche

 Produit qui a été surgelé

Le Principal

P. Studer

Le Gestionnaire

F. Defrasne

COLLEGE ALBERT CAMUS

100 rue de Vesoul

25000 BESANCON

Tél. : 03 81 50 51 24 – Fax : 03 81 53 34 75