\mathcal{MENU}

Lundí 4 novembre 2019

Carottes râpées / Célerí rémoulade Steak haché Frites Fromage Crème dessert

Mardí 5 novembre 2019

Taboulé 😜 Filet de poisson au beurre blanc 😜 Haricots verts persillés Brie Fruit

Mercredi 6 novembre 2019

Salade Waldorf & Gratín de blé et de viande hachée & Fromage Compote

Jeudí 7 novembre 2019

Macédoine / Œuf cuit dur Quenelle nature Épinards à la crème Fromage Fruit

Vendredí 8 novembre 2019

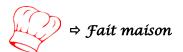
Salade verte Paëlla garnie 😜 Fromage

Mousse aux fruits rouges 😜 ou smoothie bananes/poires

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.



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/).