

MENU

Lundi 3 février 2020

Salade alsacienne 
Steak au jus
Frites
Fromage blanc à la framboise
Biscuit

Mardi 4 février 2020

Salade de quinoa 
Blanquette de veau 
Côtes de bettes à la sauce tomate 
Comté
Fruit

Mercredi 5 février 2020

Velouté de poireaux 
Bouchée garnie aux légumes 
Riz pilaf
Yaourt nature
Fruit

Jeudi 6 février 2020

Toast sauce Mornay 
Sauté de porc au curry 
Carottes persillées 
Fromage
Fruit

Vendredi 7 février 2020

Salade d'endives
Filet de poisson au comté 
Chou-fleur persillé et brocolis
Fromage
Pâtisserie

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/>).