

# MENU

## *Lundi 17 février 2020*

Tranche de pâté en croûte  
Filet de poisson à l'oseille   
Riz pilaf  
Morbier  
Fruit

## *Mardi 18 février 2020*

Chou rouge aux lardons *ou* endives en salade  
Goulasch   
Salsifis à la crème   
Fromage  
Gâteau fait maison 

## *Mercredi 19 février 2020*

Asperges mayo *ou* œuf cuit dur mayo  
Pâtes aux légumes   
Yaourt  
Fruit

## *Jeudi 20 février 2020*

Salade verte  
Choucroute garnie   
Pommes de terre  
Fromage  
Mousse à la banane et à la noix de coco  *ou* smoothie poires/pommes 

## *Vendredi 21 février 2020*

Avocat *ou* pamplemousse  
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/>).