

# MENU

## Lundi 1<sup>er</sup> février 2021

Salade de chou blanc, comté râpé, carottes et tomates cerises   
Poulet  
Potatoes  
Yaourt velouté Fruix  
Biscuit

## Mardi 2 février 2021

Taboulé   
Blanquette de veau   
Carottes persillées  
Fromage  
Fruit

## Mercredi 3 février 2021

Macédoine  
Gratin de pâtes au jambon et au comté   
Fromage  
Fruit

## Jeudi 4 février 2021

Toast à la sauce Mornay au lait de chèvre   
Bœuf bourguignon   
Purée de potiron   
Yaourt nature local  
Fruit

## Vendredi 5 février 2021

Salade de carottes et de céleris   
Pané à la tomate et à la mozzarella  
Chou-fleur persillé   
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/>).