

# MENU

## Lundi 1<sup>er</sup> mars 2021

Salade de riz au thon   
Poulet rôti  
Épinards à la crème   
Fromage  
Fruit

## Mardi 2 mars 2021

Salade coleslaw   
Filet de poisson au beurre rouge   
Blé pilaf ou pommes de terre  
Fromage  
Fruits au sirop

## Mercredi 3 mars 2021

Macédoine  
Pâtes à la carbonara   
Fromage  
Fruits secs

## Jeudi 4 mars 2021

Pamplemousse ou avocat ou œuf cuit dur  
Quenelle à la sauce tomate  
Poireaux en sauce blanche   
Fromage  
Poires ou pêches à la sauce aux fruits rouges et à la chantilly 

## Vendredi 5 mars 2021

Salade verte composée   
Chaud / froid saucisse, pommes de terre et compote   
Petits Gervais aux fruits  
Biscuit

**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/>).