

MENU

Lundi 22 mars 2021

Carottes garnies 
Quenelles nature à la sauce tomate
Poireaux sauce blanche 
Fromage
Crème dessert
Fruit

Mardi 23 mars 2021

Salade de lentilles 
Poulet rôti
Choux de Bruxelles lardons 
Fromage
Fruit

Mercredi 24 mars 2021

Salade d'épinards 
Filet de poisson meunière 
Pâtes
Fromage
Salade de fruits

Jeudi 25 mars 2021

Salade composée 
Curry d'agneau 
Frites
Fromage blanc à la vanille 
Biscuit

Vendredi 26 mars 2021

Salade Alsacienne 
Sauté de veau marengo 
Purée carottes/céleris 
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/>).