

MENU

Lundi 3 mai 2021

Pamplemousse *ou* pâté de volaille *ou* jambon cru
Blanquette de veau 
Riz créole *ou* pommes de terre vapeur
Fromage
Compote *ou* flan au chocolat

Mardi 4 mai 2021

Taboulé 
Steak haché
Salsifis à la tomate 
Fromage
Fruit

Mercredi 5 mai 2021

Salade Waldorf 
Lasagnes végétariennes 
Fromage
Fruit

Jeudi 6 mai 2021

Toast à la sauce Mornay 
Poulet rôti
Chou-fleur persillé
Fromage
Fruit

Vendredi 7 mai 2021

Chou rouge aux lardons *ou* carottes râpées 
Filet de poisson à la crème de poireaux 
Ratatouille et blé
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/>).