

MENU

Lundi 17 mai 2021

Salade de pâtes, thon, tomates et cœurs de palmier 
Escalope de poulet au comté 
Petits pois/carottes aux lardons
Fromage
Fruit

Mardi 18 mai 2021

Salade de carottes et de courgettes
Filet de poisson accompagné d'une sauce au beurre blanc 
Haricots plats
Fromage
Pâtisserie

Mercredi 19 mai 2021

Salade de betteraves
Hachis parmentier 
Fromage
Soupe de fraises 
Biscuit

Jeudi 20 mai 2021

Salade verte garnie
Goulash 
Frites
Fromage blanc à la cerise
Biscuit

Vendredi 21 mai 2021

Radis ou avocat ou pamplemousse
Couscous garni végétarien
Fromage
Liégeois aux fruits

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/>).