

MENU

Lundi 13 septembre 2021

Salade de carottes et de courgettes
Sauté de porc au lait de coco et au curry 
Épinards à la crème 
Fromage
Semoule au lait, au coulis de fruits rouges 

Mardi 14 septembre 2021

Macédoine et œuf cuit dur
Chaud froid de saucisse, pommes de terre et compote 
Moelleux
Fruit

Mercredi 15 septembre 2021

Avocat **ou** pamplemousse
Lasagnes végétariennes 
Fromage
Poire sauce chocolat et chantilly 

Jeudi 16 septembre 2021

Salade verte et salade de tomates
Saucisson à cuire 
Frites
Fromage
Glace

Vendredi 17 septembre 2021

Melon **ou** pastèque
Filet de poisson au beurre rouge 
Haricots beurre et champignons persillés 
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/>).