

MENU

Lundi 20 septembre 2021

Salade de tomates
Navarin d'agneau printanier et pommes de terre 
Comté
Salade de fruits

Mardi 21 septembre 2021

Salade de betteraves et œuf cuit dur **ou** poireaux garnis 
Couscous végétarien 
Petit Gervais aux fruits
Fruit

Mercredi 22 septembre 2021

Salade verte
Hachis parmentier 
Fromage
Pêche sur coulis de fruits rouges nappée de crème chantilly 

Jeudi 23 septembre 2021

Salade de carottes et de courgettes râpées
Filet de poisson au moelleux d'Arinthod 
Ratatouille et blé
Fromage
Pâtisserie

Vendredi 24 septembre 2021

Melon **ou** pastèque
Paëlla garnie 
Morbier
Glace

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.



⇒ **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/>).