

MENU

Lundi 11 octobre 2021

Salade de lentilles 
Blanquette de veau 
Purée de carottes et de céleris 
Fromage
Fruit

Mardi 12 octobre 2021

Salade alsacienne 
Poulet
Frites
Fromage
Liégeois aux fruits

Mercredi 13 octobre 2021

Fond d'artichaut garni 
Saucisse de Toulouse
Céréales gourmandes
Fromage
Fruit

Jeudi 14 octobre 2021

Avocat ou Œuf cuit dur ou Pamplemousse
Pâtes à la sauce crémeuse à la fêta 
Yaourt aux fruits
Biscuit

Vendredi 15 octobre 2021

**Repas Agrilocal composé essentiellement de produits locaux
et de plats faits maison**

Salade garnie 
Filet de truite au morbier 
Pommes de terre à la vapeur
Fromage blanc 
Gâteau maison 

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/>).