

MENU

Lundi 18 octobre 2021

Toast sauce mornay 
Sauté de porc franc-comtois 
Chou-fleur et brocolis persillés
Fromage
Fruit

Mardi 19 octobre 2021

Salade composée de carottes, pommes et dés de jambon 
Steak de bœuf bio
Ratatouille et blé
Fromage
Riz au lait à la vanille accompagné d'une sauce au chocolat 

Mercredi 20 octobre 2021

Salade d'épinards 
Lasagnes à la sauce carbonara 
Fromage
Pomme au four 

Jeudi 21 octobre 2021

Salade alsacienne 
Filet de poisson à la sauce au citron 
Semoule
Comté
Compote

Vendredi 22 octobre 2021

Salade Waldorf 
Chili végétarien 
Fromage
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/>).