

MENU

Lundi 10 janvier 2022

Macédoine de légumes et œuf cuit dur
Steak bio au jus
Frites
Fromage
Fruit

Mardi 11 janvier 2022

Avocat *ou* pamplemousse garni 
Filet de poisson accompagné d'une sauce à l'oseille 
Ratatouille et blé bio
Fromage
Pâtisserie

Mercredi 12 janvier 2022

Salade d'endives comtoise 
Gratin de riz bio au thon 
Fromage
Compote maison de bananes à la cannelle 

Jeudi 13 janvier 2022

Salade de betteraves *ou* salade de maïs 
Quenelle nature à la sauce tomate
Côtes de bettes en sauce blanche 
Moelleux d'Arinthod
Fruit

Vendredi 14 janvier 2022

Salade verte garnie
Choucroute garnie 
Fromage
Salade de 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.



⇒ *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/>).