\mathcal{MENU}

Lundí 10 janvier 2022

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

Mardí 11 janvier 2022

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

Mercredí 12 janvier 2022

Salade d'endives comtoise & Gratin de riz bio au thon & Fromage

Compote maison de bananes à la cannelle & Gratin de Bananes à la cannelle & Gratin de Bananes & Grati

Jeudí 13 janvier 2022

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

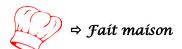
Vendredí 14 janvier 2022

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.



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/).