Menu

Lundi 17 janvier 2022

Salade composée de choux blancs, carottes, tomates et comté râpé
Cuisses de poulets labellisés
Petits pois aux lardons
Yaourt velouté aux fruits
Biscuit

Mardi 18 janvier 2022

Taboulé à base de semoule bio
Blanquette de veau
Carottes persillées
Fromage
Fruit

Mercredi 19 janvier 2022

Salade verte
Gratin de pâtes bio au comté
Fromage
Pomme au four

Jeudi 20 janvier 2022

Toast à la sauce Mornay
Bœuf bourguignon
Navets aux lardons
Fromage
Fruit

Vendredi 21 janvier 2022

Salade Waldorf **ou** pamplemousse
Filet de poisson accompagné d'une crème de salsifis
Purée de potirons
Comté
Pâtisserie

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/).