

Menu

Lundi 31 janvier 2022

Salade composée de pommes de terre, thon, tomates et olives noires 
Blanquette de dinde (viande labellisée) 
Choux de Bruxelles aux lardons 
Comté
Fruit

Mardi 1^{er} février 2022

Salade Waldorf 
Filet de poisson accompagné d'une sauce au citron 
Jardinière de légumes
Fromage
Pâtisserie

Mercredi 2 février 2022

Salade d'endives 
Hachis végétarien 
Fromage
Fruits au sirop

Jeudi 3 février 2022

Salade verte
Chili con carne (riz bio) 
Morbier
Compote et biscuit

Vendredi 4 février 2022

Chou rouge aux lardons  ou pamplemousse
Sauté de veau au lait de coco et au curry 
Purée de carottes et de céleris 
Fromage
Riz bio au lait parfumé à la vanille accompagné d'une sauce au chocolat 

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/>).