

Menu

Lundi 28 février 2022

Carottes râpées
Crousti fromage
Haricots verts persillés
Fromage
Semoule bio au lait accompagnée d'une sauce au chocolat 

Mardi 1^{er} mars 2022

Salade composée de lentilles bio, tomates, dés de poulet et olives 
Filet de poisson accompagné d'une sauce au beurre rouge 
Chou-fleur et brocolis persillés
Fromage
Fruit

Mercredi 2 mars 2022

Salade verte
Hachis parmentier 
Fromage
Poire accompagnée d'une sauce aux fruits rouges et de crème Chantilly 

Jeudi 3 mars 2022

Tarte aux oignons 
Bœuf bourguignon 
Épinards à la crème 
Fromage
Fruit

Vendredi 4 mars 2022

Salade d'endives 
Paëlla garnie (poulet labellisé et riz bio) 
Yaourt nature (production locale)
Biscuit

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/>).