Menu

Lundí 28 février 2022

Carottes râpées Croustí fromage Harícots verts persíllés Fromage Semoule bío au laít accompagnée d'une sauce au chocolat 읒

Mardí 1er 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

Mercredí 2 mars 2022

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

Jeudí 3 mars 2022

Tarte aux oignons Bœuf bourguignon Épinards à la crème Fromage Fruit

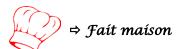
Vendredí 4 mars 2022

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.



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/).