

Menu

Lundi 7 février 2022

Macédoine de légumes
Filet de poisson à la sauce aurore 
Semoule bio
Yaourt nature (production locale)
Fruits secs

Mardi 8 février 2022

Salade verte
Tartiflette végétarienne 
Glace

Mercredi 9 février 2022

Avocat nature **ou** avocat au crabe
Steak de veau à la tomate 
Céréales gourmandes bio 
Fromage
Gratin de poires à la vanille 

Jeudi 10 février 2022

Menu sur le thème de la Saint Valentin
(Thème proposé par la commission restauration)

Vendredi 11 février 2022

Salade alsacienne 
Sauté de porc au comté et aux noix 
Riz bio
Fromage
Crème dessert

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/>).