

Menu

Lundi 14 mars 2022

Salade de penne aux tomates, thon et olives 
Sauté de veau marengo 
Épinards à la crème 
Fromage
Fruit

Mardi 15 mars 2022

Salade coleslaw 
Filet de poisson accompagné d'une sauce au beurre blanc 
Blé bio pilaf
Morbier
Liégeois aux fruits

Mercredi 16 mars 2022

Poireaux garnis 
Saucisse de Toulouse
Purée 
Fromage
Fruit

Jeudi 17 mars 2022

Salade verte
Poulet rôti
Ratatouille et blé 
Fromage
Pâtisserie

Vendredi 18 mars 2022

Salade de chou blanc garnie
Chili végétarien 
Morbier
Pêche sur coulis de fruits rouges nappée de crème chantilly 
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/>).