

Menu

Lundi 21 mars 2022

Macédoine de légumes **ou** maquereaux au citron
Saucisse de poulet
Semoule à la sauce tomate
Petit suisse nature
Fruit

Mardi 22 mars 2022

Salade de carottes et de pommes 
Curry de légumes au lait de coco 
Riz bio
Comté
Compote

Mercredi 23 mars 2022

Salade d'épinards aux lardons 
Filet de poisson meunière 
Pâtes bio
Fromage
Salade de fruits

Jeudi 24 mars 2022

Salade d'endives 
Navarin d'agneau 
Fromage blanc à la vanille 
Biscuit

Vendredi 25 mars 2022

Pamplémousse au surimi  **ou** pamplémousse **ou** avocat
Jambon chaud à la sauce aurore
Salsifis en sauce blanche 
Fromage
Glace

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/>).