

Menu

Lundi 7 mars 2022

Salade composée de pommes de terre, cervelas, tomates et olives 
Steak bio
Petits pois aux lardons 
Fromage
Fruit

Mardi 8 mars 2022

Avocat ou pamplemousse garni 
Filet de poisson accompagné d'une sauce à l'oseille 
Ratatouille et blé
Petit suisse
Pâtisserie

Mercredi 9 mars 2022

Chou rouge aux lardons
Lasagnes au poulet 
Fromage
Compote

Jeudi 10 mars 2022

Betteraves ou salade de maïs 
Quenelle nature à la sauce tomate
Poireaux en sauce blanche 
Moelleux d'Arinthod
Fruit

Vendredi 11 mars 2022

Feldsalat mit Walnüssen 
Currywurst 
Fritten
Versunkener Apfelkuchen 



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/>).