

Menu

avec une escale en Afrique jeudi...

Lundi 11 avril 2022

Salade de lentilles bio aux thon, tomates et olives 
Sauté de porc franc-comtois 
Petits pois aux lardons
Fromage
Fruit

Mardi 12 avril 2022

Salade alsacienne 
Filet de poisson accompagné d'une sauce au citron 
Carottes persillées 
Fromage
Pâtisserie

Mercredi 13 avril 2022

Betteraves rouges/Œuf cuit dur 
Raviolis à la crème
Fromage
Pêche accompagnée d'un coulis de fraises et de crème chantilly 

Jeudi 14 avril 2022

Repas africain 
(Plats et dessert tous faits maison)

Vendredi 15 avril 2022

Pamplémousse **ou** avocat garni 
Chili végétarien 
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/>).