

# Menu

## Lundi 2 mai 2022

Salade de carottes râpées 

Crousti fromage

Haricots verts persillés

Fromage

Semoule bio au lait accompagnée d'une sauce au chocolat 

## Mardi 3 mai 2022

Salade composée de lentilles bio, dés de poulet, tomates et olives 

Filet de poisson accompagné d'une sauce au beurre rouge 

Chou-fleur et brocolis persillés 

Fromage

Fruit

## Mercredi 4 mai 2022

Poireaux mimosa 

Hachis parmentier 

Fromage

Fraises à la crème Chantilly 

## Jeudi 5 mai 2022

Toast à la sauce Mornay 

Bœuf bourguignon 

Épinards à la crème 

Fromage

Fruit

## Vendredi 6 mai 2022

Radis ou avocat

Paëlla garnie (poulet et riz bio) 

Yaourt aux fruits (production locale)

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/>).