Menu

Lundi 4 avril 2022

Salade de pommes de terre aux thon, tomates et olives
Escalope de poulet labellisé à la crème et au comté
Haricots beurre persillés
Fromage
Fruits secs

Mardi 5 avril 2022

Salade de haricots blancs aux cervelas, tomates et olives
Poisson tex-mex au citron
Chou-fleur en sauce blanche
Fromage
Soupe de fraises

Mercredi 6 avril 2022

Salade verte garnie
Lasagnes végétariennes
Fromage
Ananas au sirop et aux épices

Jeudi 7 avril 2022

Toast à la sauce Mornay
Bœuf en goulash
Purée de carottes et de céleris
Fromage
Fruit

Vendredi 8 avril 2022

Salade coleslaw **ou** sardines au beurre
Chaud-froid saucisse/pommes de terre/compote de pommes
Comté d'Arinthod
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/).