# Menu

#### Lundí 30 maí 2022

Salade composée de pennes bio, cervelas, tomates et cœurs de palmiers Poulet labellisé rôti
Petits pois aux lardons
Fromage
Fruit

#### Mardí 31 maí 2022

Salade de carottes et de courgettes
Filet de poisson accompagné d'une sauce au beurre blanc Pharicots plats Promage
Pâtisserie

#### Mercredí 1er juin 2022

Melon
Chipolatas **ou** merguez
Lentilles bio à la tomate P
Fromage
Mousse de fraises P
Biscuit

#### Jeudí 2 juín 2022

Salade verte et tomates Kebab Frites Yaourt aux fruits

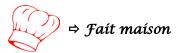
### Vendredí 3 juín 2022

Radis/beurre ou pamplemousse ou avocat
Couscous végétarien
Fromage
Liégeois aux fruits

## 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.



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 (<a href="http://www.clg-xavier-bichat.ac-besancon.fr/menus-2/informations-concernant-la-restauration/">http://www.clg-xavier-bichat.ac-besancon.fr/menus-2/informations-concernant-la-restauration/</a>).