






# MENU



## Lundi 16 septembre 2019

Concombre au fromage blanc  / Carottes râpées  
Sauté de porc au lait de coco   
Haricots beurre persillés  
Fromage  
Semoule au lait et aux fruits rouges 

## Mardi 17 septembre 2019

Melon ou pastèque  
Pâtes à la sauce crémeuse aux oignons, aux courgettes et à la feta   
Yaourt aux fruits  
Gâteau maison 


## Mercredi 18 septembre 2019

Poireaux garnis  
Rôti de porc   
Lentilles à la crème   
Fromage  
Fruit

## Jeudi 19 septembre 2019

Salade verte et tomates  
Kebab   
Frites  
Petit suisse  
Glace

## Vendredi 20 septembre 2019

Avocat ou chou rouge aux lardons  
Steak haché au morbier   
Ratatouille et riz  
Brie  
Salade de fruits  
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-Chisséria.*



⇒ **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/>).