

MENU



Lundi 4 novembre 2019

Carottes râpées / Céleri rémoulade
Steak haché
Frites
Fromage
Crème dessert

Mardi 5 novembre 2019

Taboulé 
Filet de poisson au beurre blanc 
Haricots verts persillés
Brie
Fruit



Mercredi 6 novembre 2019

Salade Waldorf 
Gratin de blé et de viande hachée 
Fromage
Compote

Jeudi 7 novembre 2019

Macédoine / Œuf cuit dur
Quenelle nature
Épinards à la crème
Fromage
Fruit

Vendredi 8 novembre 2019

Salade verte
Paëlla garnie 
Fromage
Mousse aux fruits rouges  ou smoothie bananes/poires

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/>).