






MENU



Lundi 18 novembre 2019

Pamplémousse *ou* avocat garni au surimi 
Sauté de veau marengo 
Pommes de terre et côtes de bettes à la sauce blanche 
Yaourt aux fruits
Biscuit




Mardi 19 novembre 2019

Salade de pâtes aux tomates et lardons 
Sauté de porc au curry 
Haricots verts persillés
Comté
Fruit



Mercredi 20 novembre 2019

Salade verte
Hachis parmentier 
Fromage
Poire sauce chocolat et chantilly 

Jeudi 21 novembre 2019

Charcuterie
Filet de poisson à la tomate 
Poireaux aux lardons et à la sauce au fromage blanc 
Fromage
Pâtisserie maison 

Vendredi 22 novembre 2019

Salade coleslaw 
Bouchée garnie aux champignons 
Riz
Tomme jurassienne
Compote

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/>).