




# MENU



## Lundi 2 décembre 2019

Trio de carottes à la mozzarella   
Moules **ou** saucisses  
Frites  
Yaourt aux fruits  
Nougat

## Mardi 3 décembre 2019

Salade de lentilles aux lardons et aux tomates   
Goulasch  
Chou-fleur et brocolis à la sauce blanche   
Morbier  
Fruit




## Mercredi 4 décembre 2019

Velouté aux poireaux   
Chili végétarien   
Fromage  
Compote

## Jeudi 5 décembre 2019

Macédoine  
Raviolis  
Fromage  
Crème dessert

## Vendredi 6 décembre 2019

Chou rouge aux lardons **ou** betteraves rouges   
Blanquette de volaille   
Riz bio  
Moelleux  
Milk-shake poires/ananas 

**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/>).*