



MENU




Lundi 6 janvier 2020

Salade de blé, de tomates et d'olives noires et vertes 
Steak haché au jus
Petits pois
Fromage
Fruit



Mardi 7 janvier 2020

Pamplemousse ou avocat
Filet de poisson au beurre blanc 
Haricots verts
Fromage
Galette à la frangipane


Mercredi 8 janvier 2020

Pêche au thon 
Rôti de porc au jus 
Pâtes
Fromage
Mousse de bananes 

Jeudi 9 janvier 2020

Assiette de charcuterie
Bœuf bourguignon 
Semoule et champignons persillés 
Petit Gervais
Fruit

Vendredi 10 janvier 2020

Salade verte
Moelliflette végétarienne 
Fromage
Barre glacée

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/>).