



MENU



Lundi 20 janvier 2020

Salade de maïs 
Pâtes aux légumes 
Moelleux
Fruit

Mardi 21 janvier 2020

Taboulé 
Filet de poisson au morbier 
Jardinière
Fromage
Fruit

Mercredi 22 janvier 2020





Carottes râpées au fromage de brebis
Saucisse de Toulouse
Lentilles à la tomate 
Milk shake aux pommes 



Jeudi 23 janvier 2020

Salade verte / Tomates
Kebab 
Frites
Yaourt aux fruits
Biscuit

Vendredi 24 janvier 2020

Soupe de poireaux et de pommes de terre au lait de coco  ou nem
Sauté de poulet sauce soja et miel 
Riz 3 parfums
Gratin de litchis à la vanille  ou salade de fruits chinoise 

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/>).