

# MENU

## Lundi 10 février 2020

Salade de lentilles, tomates et lardons 🍷  
Jambon chaud sauce aurore  
Haricots verts persillés  
Brie  
Fruit

## Mardi 11 février 2020

Salade de carottes et de céleris  
Paupiette de veau à la tomate  
Semoule  
Fromage  
Fruits au sirop

## Mercredi 12 février 2020

Avocat mayo **ou** cervelas rémoulade  
Filet de poisson sauce meunière 🍷  
Pâtes  
Fromage  
Compote

## Jeudi 13 février 2020

Poireaux garnis 🍷 **ou** betteraves mayo  
Chili végétarien 🍷  
Petit suisse  
Fruit

## Vendredi 14 février 2020

Mousse d'avocat au gingembre 🍷 **ou** panna cotta au foie gras 🍷  
Sauté de poulet au gingembre 🍷  
Purée violette 🍷  
Pâtisserie spéciale Saint Valentin

**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/>).