

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/>).