



# MENU

## Lundi 9 mars 2020



Carottes et pommes râpées à la vinaigrette  
Pané aux tomates  
Ratatouille et blé

Semoule au lait parfumée à la vanille accompagnée d'un coulis de framboises 



## Mardi 10 mars 2020

Salade de lentilles aux lardons, tomates et olives vertes   
Steak haché  
Petits pois  
Brie  
Fruit



## Mercredi 11 mars 2020

Salade verte  
Saucisse de Toulouse  
Purée de pommes de terre   
Fromage  
Poire au chocolat et à la crème chantilly 

## Jeudi 12 mars 2020

Pizza ou toast à la sauce Mornay   
Bœuf bourguignon   
Haricots verts persillés  
Fromage  
Fruit

## Vendredi 13 mars 2020

Salade alsacienne   
Paëlla garnie   
Comté  
Salade de fruits

**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/>).