

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/>).