



# MENU



## Lundi 14 septembre 2020

Salade composée : carottes, courgettes et dés de féta  
Sauté de porc au lait de coco et au curry   
Ratatouille et riz  
Fromage  
Pâtisserie

## Mardi 15 septembre 2020

Macédoine et œuf cuit dur  
Chaud froid : saucisse / compote / pommes de terre   
Fromage  
Fruit



## Mercredi 16 septembre 2020

Avocat ou pamplemousse  
Lasagnes végétariennes   
Fromage  
Poire sauce chocolat et chantilly 

## Jeudi 17 septembre 2020

Salade verte et tomates  
Kebab   
Frites  
Fromage  
Glace

## Vendredi 18 septembre 2020

Salade de penne à l'italienne   
Filet de poisson à la tomate   
Chou-fleur en sauce blanche  
Fromage  
Fruit

**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/>).