





MENU



Lundi 2 novembre 2020

Carottes râpées
Blanquette de volaille 
Riz pilaf ou purée de pois cassés 
Fromage
Compote



Mardi 3 novembre 2020

Salade de lentilles, lardons, tomates et olives noires 
Filet de poisson à l'oseille 
Ratatouille et blé
Fromage
Fruit



Mercredi 4 novembre 2020

Salade d'endives
Raviolis aux grenouilles 
Fromage
Pomme au four 

Jeudi 5 novembre 2020

Pizza 
Bœuf bourguignon 
Haricots verts persillés
Fromage
Fruit

Vendredi 6 novembre 2020

Velouté de potimarrons 
Chili végétarien 
Fromage
Fruit
Nougat

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/>).