




# MENU



## Lundi 21 septembre 2020

Salade alsacienne   
Navarin printanier et pommes de terre   
Fromage  
Compote



## Mardi 22 septembre 2020

Assiette de charcuterie  
Filet de poisson au chorizo et aux poivrons rouges   
Blé pilaf  
Yaourt aromatisé  
Fruit

## Mercredi 23 septembre 2020

Salade verte  
Hachis Parmentier   
Fromage  
Pêche au coulis de fruits rouges et à la chantilly 

## Jeudi 24 septembre 2020

Toast sauce Mornay   
Bœuf bourguignon   
Haricots beurre persillés  
Fromage  
Fruit

## Vendredi 25 septembre 2020

Melón  
Chili végétarien   
Fromage blanc à la framboise  
Biscuit

**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/>).