

MENU

Lundi 5 octobre 2020

Salade de pommes de terre, cervelas, tomates et olives noires 
Jambon chaud à la sauce madère
Petits pois aux lardons
Fromage
Fruit

Mardi 6 octobre 2020

Salade de maïs et œuf cuit dur 
Pâtes aux légumes 
Fromage
Fruit

Mercredi 7 octobre 2020

Salade d'épinards 
Gratin de blé à la viande hachée 
Fromage
Salade de pruneaux, noix, raisins et figues au jus de raisin 

Jeudi 8 octobre 2020

Pizza 
Goulash 
Côtes de bettes et pommes de terre à la sauce blanche 
Fromage
Fruit

Vendredi 9 octobre 2020

Salade de tomates à la mozzarella
Paëlla garnie 
Fromage
Fruits au sirop **ou** fruit frais

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/>).