




MENU



Lundi 7 septembre 2020

Salade composée : blé, thon, tomates et olives noires 
Sauté de veau marengo 
Épinards à la crème
Fromage
Fruit



Mardi 8 septembre 2020

Salade de tomates à la mozzarella
Filet de poisson à l'oseille 
Riz pilaf
Yaourt aromatisé
Crème dessert


Mercredi 9 septembre 2020

Salade de maïs 
Bouchée garnie au poulet et aux champignons 
Céréales gourmandes
Fromage
Fruit

Jeudi 10 septembre 2020

Melon ou pastèque
Quenelle nature à la tomate
Poireaux en sauce blanche 
Yaourt nature
Gâteau maison 

Vendredi 11 septembre 2020

Salade Waldorf / Concombre 
Poisson tex-mex
Haricots verts persillés
Fromage
Œuf à la neige et 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/>).