



# MENU


## Lundi 16 novembre 2020

Salade d'endives  
Steak haché  
Frites  
Yaourt velouté Fruix  
Biscuit




## Mardi 17 novembre 2020

Salade de penne à l'italienne   
Escalope de poulet à la crème   
Haricots beurre persillés  
Fromage  
Fruit


## Mercredi 18 novembre 2020

Pamplemousse garni au thon ou non  
Rôti de porc   
Lentilles   
Fromage  
Pomme au four 

## Jeudi 19 novembre 2020

Salade de blé   
Filet de poisson à la crème de poireaux   
Carottes persillées   
Fromage  
Fruit

## Vendredi 20 novembre 2020

Salade verte composée  
Bouchée garnie aux champignons   
Céréales à l'indienne  
Fromage  
Salade de fruits

**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/>).