






# MENU



## *Lundi 30 novembre 2020*

Pêche au thon **ou** velouté de poireaux   
Saucisse de Toulouse  
Lentilles à la crème   
Fromage  
Fruit



## *Mardi 1<sup>er</sup> décembre 2020*

Salade de blé   
Sauté de veau à la tomate   
Épinards à la crème   
Fromage  
Fruit



## *Mercredi 2 décembre 2020*

Salade d'endives  
Hachis parmentier   
Fromage  
Crumble aux poires 

## *Jeudi 3 décembre 2020*

Salade Waldorf   
Pâtes aux légumes   
Fromage  
Liégeois aux fruits

## *Vendredi 4 décembre 2020*

Salade de carottes et de pommes  
Poisson pané  
Chou-fleur en sauce blanche   
Semoule au lait à la vanille accompagnée d'un coulis de framboises 

**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/>).