

# MENU

## Lundi 22 février 2021

Carottes râpées   
Pané à la tomate et à la mozzarella  
Haricots verts persillés  
Fromage  
Semoule au lait, à la vanille et au coulis de fruits rouges 

## Mardi 23 février 2021

Taboulé   
Filet de poisson accompagné d'une sauce à l'oseille   
Chou-fleur persillé  
Fromage  
Fruit

## Mercredi 24 février 2021

Salade verte  
Saucisse de Toulouse  
Purée   
Fromage  
Pomme au four

## Jeudi 25 février 2021

Assiette de charcuterie  
Blanquette de veau   
Ratatouille et blé   
Fromage  
Fruit

## Vendredi 26 février 2021

Salade d'endives  
Paëlla garnie   
Fromage  
Crème dessert

**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/>).*