

# MENU




## Lundi 29 mars 2021

Chou rouge   
Sauté de porc Franc comtois   
Pâtes  
Fromage  
Compote



## Mardi 30 mars 2021

Macédoine de légumes  
Poisson tex mex  
Ratatouille/blé  
Petit suisse  
Fruit



## Mercredi 31 mars 2021

Céleri rémoulade   
Lasagnes végétariennes   
Fromage  
Poire sauce chocolat/chantilly 

## Jeudi 1 avril 2021

Pizza   
Goulash   
Haricots verts persillés  
Fromage  
Fruit

## Vendredi 2 avril 2021

Carottes/Pommes  
Choucroute de la mer   
Pommes de terre vapeur  
Fromage  
Tulipe au chocolat 

**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/>).