

MENU

Lundi 8 mars 2021

Pêche au thon ou betteraves rouges mayonnaise
Steak haché
Frites
Fromage
Ananas

Mardi 9 mars 2021

Salade de chou blanc garnie 
Curry de légumes au lait de coco 
Riz bio
Petit suisse
Compote

Mercredi 10 mars 2021

Artichaut vinaigrette ou asperges mayonnaise
Rôti de porc au jus 
Lentilles à la crème
Fromage
Kiwi

Jeudi 11 mars 2021

Pamplemousse garni au surimi ou sardine au citron
Couscous garni 
Fromage
Glace

Vendredi 12 mars 2021

Carottes / céleri mayonnaise
Filet de poisson au comté 
Haricots beurre / champignons persillés
Fromage
Pâtisserie

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/>).