





# MENU




## Lundi 14 juin 2021

Salade de tomates à la mozzarella  
Sauté de porc au curry   
Épinards à la crème  
Fromage  
Semoule au lait parfumée à la vanille 

## Mardi 15 juin 2021

Salade de blé au poulet   
Filet de poisson à la crème de poireaux   
Haricots plats  
Fromage  
Fruit



## Mercredi 16 juin 2021

Pêche au thon   
Chili végétarien   
Fromage  
Banane sur lit de spéculos 

## Jeudi 17 juin 2021

Salade verte composée  
Saucisse de Toulouse  
Frites **ou** pommes de terre rissolées  
Fromage  
Glace

## Vendredi 18 juin 2021

Melon **ou** pastèque  
Paëlla garnie   
Fromage blanc à la framboise   
Biscuit

**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/>).