

# MENU

## Lundi 21 juin 2021

Salade de carottes et céleris  
Poulet rôti  
Petits pois aux lardons  
Fromage  
Flan à la vanille *ou* crème dessert et biscuit

## Mardi 22 juin 2021

Melon *ou* pastèque  
Pané tomates/mozzarella  
Haricots verts persillés   
Fromage  
Glace avec biscuit

## Mercredi 23 juin 2021

Salade de carottes et courgettes  
Tomate farcie maison   
Riz  
Fromage  
Mousse au chocolat

## Jeudi 24 juin 2021

Avocat *ou* pamplemousse  
Filet de poisson accompagné d'une sauce aux moules   
Poireaux en sauce blanche *ou* côtes de bettes en sauce blanche   
Céréales gourmandes  
Fromage  
Fruits au sirop

## Vendredi 25 juin 2021

Pêche au thon *ou* betteraves  
Chili con carne   
Fromage  
Fruit

**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/>).