


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/>).