


MENU


Lundi 7 juin 2021

Melon *ou* pastèque
Sauté de veau marengo 
Pâtes
Fromage
Compote



Mardi 8 juin 2021

Macédoine
Quenelle nature à la sauce tomate
Côtes de bettes persillées 
Fromage
Fruit



Mercredi 9 juin 2021

Salade frisée aux lardons
Steak à la tomate
Purée de pommes de terre 
Fromage
Fruits au sirop

Jeudi 10 juin 2021

Pamplemousse *ou* avocat
Blanquette de volaille au morbier 
Champignons persillés 
Fromage
Pâtisserie

Vendredi 11 juin 2021

Salade de lentilles 
Poisson pané
Chou-fleur persillé 
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/>).