

# 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/>).