






Menu



Lundi 12 septembre 2022

Salade de carottes et de courgettes 
Sauté de porc au lait de coco et au curry 
Épinards à la crème 
Fromage
Semoule bio au lait accompagnée d'une sauce au chocolat 




Mardi 13 septembre 2022

Salade de betteraves et œuf cuit dur
Chaud / froid saucisse, pommes de terre et compote 
Comté
Fruit



Mercredi 14 septembre 2022

Avocat ou pamplemousse
Lasagnes végétariennes 
Fromage
Poire accompagnée d'un coulis de fruits rouges et de crème chantilly 

Jeudi 15 septembre 2022

Salade composée : riz bio, thon, tomates et olives 
Sauté de veau marengo 
Petits pois aux lardons 
Fromage
Fruit

Vendredi 16 septembre 2022

Melon ou pastèque
Filet de poisson au beurre rouge 
Haricots beurre et champignons persillés 
Fromage
Pâtisserie

Bon appétit !

Le fromage servi à la coupe provient de la fromagerie d'Arinthod.



⇒ **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/>).