






Menu





Lundi 19 septembre 2022

Salade de chou blanc garnie 
Croustillant au fromage
Côtes de bettes à la tomate 
Fromage
Liégeois chocolat/vanille et biscuit



Mardi 20 septembre 2022

Salade composée : lentilles bio, tomates et lardons 
Bœuf bourguignon 
Salsifis en sauce blanche 
Fromage
Fruit


Mercredi 21 septembre 2022

Salade d'épinards 
Rôti de porc 
Flageolets / Tomates provençales 
Fromage
Banane cuite accompagnée d'une sauce au chocolat 

Jeudi 22 septembre 2022

Assiette de charcuterie
Filet de truite (production locale) à la crème de poireaux 
Riz bio / Champignons persillés 
Fromage
Fruit

Vendredi 23 septembre 2022

Melon ou pastèque
Chili con carne 
Fromage
Fruits au sirop

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/>).