







Menu




Lundi 3 octobre 2022

Salade de pommes de terre garnie 
Blanquette de veau 
Épinards à la crème 
Fromage
Fruit



Mardi 4 octobre 2022

Salade alsacienne 
Navarin d'agneau printanier 
Comté
Gâteau de semoule bio accompagné d'une sauce au chocolat 



Mercredi 5 octobre 2022

Salade de carottes râpées 
Courgettes farcies aux œufs brouillés 
Fromage
Gâteau maison 

Jeudi 6 octobre 2022

Toast à la sauce Mornay au lait de chèvre 
Sauté de volaille au curry et au lait de coco 
Riz bio et ratatouille
Fromage
Fruit

Vendredi 7 octobre 2022

Salade tomates/concombres 
Poisson pané
Champignons persillés 
Fromage
Barre glacée

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/>).