







Menu

Cette semaine, au moins un aliment par jour servi au restaurant scolaire sera produit localement.



Lundi 14 novembre 2022

Velouté de potimarron  ou poireaux mimosa  ou asperges
Chili végétarien 
Moelleux ou comté (production locale)
Fruit


Mardi 15 novembre 2022

Salade Waldorf  ou filet de maquereau
Rôti de porc (production locale) à la sauce vigneronne 
Haricots plats persillés
Comté (production locale)
Semoule au lait accompagnée d'une sauce au chocolat 




Mercredi 16 novembre 2022

Carottes râpées (production locale) à la mozzarella
Gratin de riz bio à la truite (production locale) 
Fromage
Poire accompagnée d'une sauce au chocolat et de crème chantilly 

Jeudi 17 novembre 2022

Salade verte / tomates
Assiette de kebab 
Frites
Yaourt aux fruits (production locale)
Biscuit

Vendredi 18 novembre 2022

Salade d'endives comtoise 
Filet de truite (production locale) au bleu 
Chou-fleur et brocolis 
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/>).