




Menu

Lundi 20 février 2023


Salade de carottes râpées

Blanquette de dinde 

Haricots verts persillés 

Semoule au lait accompagnée d'une sauce au chocolat 

ou

Riz au lait accompagné d'une sauce aux fruits rouges 

Mardi 21 février 2023

Salade de pommes de terre 


Poisson pané


Ratatouille et blé bio


Fromage


Fruit

Mercredi 22 février 2023


Ananas garni au surimi 

Rôti de porc 

Lentilles bio 

Panna cotta à la vanille 

Jeudi 23 février 2023

Salade d'endives comtoise 

Bœuf bourguignon

Printanière de légumes

Fromage blanc

Biscuit

Vendredi 24 février 2023

Potage de butternut  ou salade de betteraves ou œuf cuit dur

Paëlla végétarienne 

Fromage

Fruit

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/>).