






# Menu



## Lundi 20 mars 2023

Salade de betteraves / Œuf dur  
Blanquette de dinde aux champignons   
Navets aux lardons   
Semoule au lait accompagnée d'une sauce au chocolat 



## Mardi 21 mars 2023

Salade composée de blé, thon, olives et tomates   
Jambon chaud accompagné d'une sauce aurore  
Épinards à la crème   
Fromage  
Fruit


## Mercredi 22 mars 2023

Salade frisée  
Bourguignon végétarien   
Pâtes bio  
Pomme au four 

## Jeudi 23 mars 2023

Salade alsacienne   
Poisson pané  
Chou-fleur et brocolis persillés   
Fromage  
Pâtisserie

## Vendredi 24 mars 2023

Pamplemousse ou avocat  
Chili con carne   
Liégeois vanille/chocolat

**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/>).