

Menu

Lundi 5 juin 2023

Pamplemousse *ou* pastèque
Filet de poisson au beurre blanc 🍷
Haricots plats persillés 🍷
Semoule bio au lait accompagnée d'une sauce au chocolat 🍷
Biscuit

Mardi 6 juin 2023

Fond d'artichaut garni 🍷 *ou* macédoine de légumes *ou* poireaux mimosa 🍷
Bouchée garnie aux champignons 🍷
Céréales gourmandes bio
Fruit

Mercredi 7 juin 2023

Salade de tomates
Saucisse de Toulouse
Gratin de pommes de terre 🍷
Pêche aux fruits rouges et à la crème chantilly 🍷

Jeudi 8 juin 2023

Melon
Steak bio au roquefort 🍷
Salsifis à la tomate
Yaourt velouté
Biscuit

Vendredi 9 juin 2023

Salade Waldorf 🍷
Sauté de porc au curry 🍷
Lentilles bio 🍷
Moelleux
Salade de fruits

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/>).