

RESTAURANTS SCOLAIRES SEPTEMBRE 2017

bon appétit! MENUS

LUNDI 4

Salade de coquillettes bio
Sauté de veau au morbier
Carottes vichy
Comté à la coupe
Prune quetsche

MARDI 5

Ciselée de Batavia, huile de colza bio
Filet de colin à la portugaise
Etuvé de blé aux petits légumes
Fromage blanc à la vanille

JEUDI 7

Rondelles de tomates vinaigrette
Fricassée de dinde chasseur
Petits pois aux oignons grelots
Mamirollais
Pâtisserie orientale

VENDREDI 8

Cubes de betterave rouge, pointe d'ail
Longe de porc (comtois) au four
Pomme de terre boulangère
Babybel rouge
Raisin chasselas

LUNDI 11

Poivrons 3 couleurs et maïs
Œuf dur sauce soubise
Haricots verts bio persillés
Prépaillou
Pêche de vigne

MARDI 12

Émincé de concombre bio
Casserole de fruits de mer marinière
Farfalle al dente
Yaourt myrtilles

JEUDI 14

Frisée, huile de noix et vinaigre de xéres
Bœuf braisé bourgeoise
Lentilles vertes bio
Camembert
Gâteau maison

VENDREDI 15

Pomme de terre au cantal
Saumon à la concassée de tomate
Epinards branches muscade
Corbeille de Reines-Claudes

LUNDI 18

Courgettes crues râpées
Jambalaya de poulet Nouvelle Orléans
Riz bio pilaf
Roitelet
Pêche au sirop

MARDI 19

Haricots rouges en salade
Quenelle de brochet à l'ancienne
Brocolis cuit vapeur
Flan chocolat
Biscuit palmier

JEUDI 21

Rillettes de maquereau sur toast
Lapin à l'étouffé
Navet violet glacé
Fromage frais aromatisé

VENDREDI 22

Rémoulade de céleri boule
Steak haché de bœuf comtois
Polenta
Cantafrais
Raisin muscat

LUNDI 25

Taboulé aux olives noires
Saucisse fraîche artisanale
Choucroute nouvelle au genièvre
Battu au lait de vache et coulis de cassis

MARDI 26

Petits radis rouges, Beurre et sel
Gigot d'agneau de sept heures
Quinoa bio jardimette
Chamois d'or
Pomme jaune bio

JEUDI 28

Salade chinoise aux vermicelles de riz
Purée de haricots mungo
Galette végétarienne
Bûche de chèvre / pain aux olives
Ananas frais

VENDREDI 29

Pois chiche à la coriandre
Poisson pané et quartier de citron
Ratatouille niçoise (légumes bio)
Yaourt bio nature

Pour toute information : Direction Éducation - tél. 03 81 61 52 69 - courriel : education@besancon.fr

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements. Ils sont susceptibles de contenir des allergènes.
Liste des allergènes sur : besancon.fr / rubrique inscriptions scolaires

Pain bio semi-complet à base de farines de Franche-Comté
Bœuf comtois, Veau régional, Œuf PPA, Poisson frais selon arrivage