

RESTAURANTS SCOLAIRES

JUIN 2018

bon
appétit!

MENUS

En vert : produit local ou artisanal

LUNDI 4

« Taboulé » semoule
aux légumes
Duo de poisson sauce aioli
Poêlée de carottes jaunes
Fromage frais aromatisé

MARDI 5

Râpé de courgette crue, huile d'olive
Canard caramélisé au miel
Riz semi-complet bio
Boursin
Melon Charentais

JEUDI 7

VÉGÉTARIEN
Assiette méditerranéenne,
fève et fleur de courgette
Capelletti 5 fromages
gratinés au Comté
Compote pomme (bio)-figue maison
Petit beurre au caramel
Pain au sarrazin

VENDREDI 8

Cubes de pomme de terre mimosa
Tranche de « porc comtois »
servie froide
accompagnée d'une salade frisée
Saint-Nectaire à la coupe
Banane

VENDREDI 1^{er}

Radis ronds
Rôti de veau aux olives vertes
Boulgour
Camembert
Cerises cœur de pigeon

LUNDI 11

Mélange de trévisse au cantal
Lapin à la fleur de thym
Haricot panaché
Ananas frais

MARDI 12

Cœur de palmier émincé, vinaigrette
Cabillaud frais sauce à l'aneth
Pâtes farfalla
Leerdammer
Crème dessert caramel

JEUDI 14

RUSSIE
Hareng fumé concombre aigre doux
Agneau aux baklajann (aubergines)
Petits ballons verts
Fromage blanc
Galette citron « korj »

VENDREDI 15

Betterave rouge en lamelle
Filet de dinde cuit au four
et son jus
Blé au **beurre de baratte**
Tarte aux pommes

LUNDI 18

Julienne de carotte et céleri
Cuisse de poulet au romarin
Purée fenouil
Pré paillou bio
Cerises Burtat

MARDI 19

Haricots blancs
sauce à la moutarde de Dijon
Pièce de bœuf (comtois) rôtie
Courgette (bio) huile à l'olive
Milk-shake à la fraise
Sablé chocolat (granola)

JEUDI 21

Salade d'été aux tortis tricolore
Filet de colin à l'oseille fraîche
Bouquetière de légumes
Prunes

VENDREDI 22

Rondelles de tomates au vinaigre
balsamique
Tarte aux poireaux
Emmental
Melon en tranche

LUNDI 25

Lentilles vertes à l'échalote ciselée
Sauté de veau aux câpres
Brocolis cuits vapeur
Yaourt pêche

MARDI 26

Feuilles de scarole croûtons et noix
Saumon aux oeufs de lompe
Quinoa bio équitable
Laitage sucré nature

JEUDI 28

Rondelles de tomate mozzarella
Estouffade de pintade
Semoule aux raisins secs
Flan chocolat maison

VENDREDI 29

« **CHEESE BURGER** »
Steack haché (bœuf comtois)
Pain "bun", sa garniture
Frites soufflées
Cerises noires

JUILLET

LUNDI 2

Batavia à l'huile tournesol bio
Chipolatas de porc
Mogettes de Charente
en persillade
Mamirolle
Nectarine

MARDI 3

Mais en salade
Omelette nature
Ratatouille fraîche
Cantadou
Yaourt bio nature

JEUDI 5

Méli-mélo de pois chiche
et fine brunoise
Filet de Merlu « salsa
à la mexicaine »
Trio de choux romanesco
Babybel jaune
Pastèque

VENDREDI 6

Pique nique de fin d'année

Bonnes vacances

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

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