

RESTAURANTS SCOLAIRES NOVEMBRE 2018

bon appétit! MENUS

LUNDI 5

Mélange de Trévisse aux fines herbes
Filet de Merlu sauce américaine
Grains de Boulgour cuits au four
Yaourt arôme fruits rouges

MARDI 6

Crème Dubarry (chou-fleur)
Haut de cuisse de poulet "Gaston Gérard"
Jardinière de légumes en cocotte
Poire bio

JEUDI 8

Feuilles de batavia et champignons
Mijoté de **bœuf** au pain d'épices
Lentilles vertes bio
Morbier
Tarte au citron

VENDREDI 9

Penne à la méditerranéenne
Saucisse de Toulouse (artisanale)
Effiloché d'endives en béchamel
Crème chocolat

LUNDI 12

Chou blanc bio émincé, vinaigrette
Tortillas maison
Cancoillotte à l'ail
Kiwi

MARDI 13

MENU "LUMIÈRE D'AFRIQUE"
Dés de tomate à la sardine
Carry de haché d'agneau aux fruits secs
Millet bio et petits légumes
Yaourt au coulis Mangue

JEUDI 15

Salade frisée et dés de cantal
Casserole de fruits de mer safranés
Julienne de légumes à l'étuvée
Compote de framboises

VENDREDI 16

Radis beurre et sel
Noix et sous noix de veau rôties
Flageolets bio en persillade
Pavé d'Affinois
Clémentine bio

LUNDI 19

Concombre à la féta
Emietté de thon pipérade
Cœur de blé au **beurre de baratte**
Pêche au sirop

MARDI 20

Soupe de potiron (emmental-râpé)
Sauté de **bœuf** aux pousses de bambou
Poêlée de carottes jeunes
Île flottante

JEUDI 22

MENU VÉGÉTARIEN
Assiette de Mâche
Semoule de blé complète bio
Marmite de courgette et pois chiche
Saint Nectaire à la coupe
Gâteau aux amandes

VENDREDI 23

Cœur de palmier sauce créosot
Blanquette de lapin
Pilaf de riz bio semi complet
Flan caramel

LUNDI 26

Salade mexicaine
Tranche de langue au beurre d'escargot
"Haricots beurre" cuits vapeur
Yaourt ananas

MARDI 27

MENU MONTAGNE
Fondue aux 2 fromages
Plat de pommes de terre
Quartier d'œuf dur et feuilles vertes
Pomme bio à croquer

JEUDI 29

Céleri rave râpé, comté et noix
Grillade de porc, sauce barbecue
accompagnée de "Spätzle"
Fromage blanc et miel

VENDREDI 30

Endives à l'**huile de tournesol bio**
Cube de Colin au court bouillon
Têtes de brocolis à l'étouffée
Croq'lait
Dattes et petit écolier

En bleu : produit local ou artisanal

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