

RESTAURANTS SCOLAIRES

MARS 2019

bon
appétit!

MENUS

LUNDI 4

Feuilles de Trévisse aux dés de cantal
Fricassée de dinde bordelaise
Boutgour bio cuit au four
Orange bio

MARDI 5

Crème de cœur artichaut
Daube de Bœuf jurassienne
Petits pois à la française
Camembert
Beignet de carnaval

JEUDI 7

Méli-mélo de mesclun et pissenlit aux noix
Fleurette de chou-fleur au mascarpone
Compote de **haricots Azuki bio** à la tomate
et ciselé de feuilles de céleri
Gâteau de riz nappé de caramel tout bio

VENDREDI 8

Tomates cerise
Filet de cabillaud frais poché
Quartier de citron de Menton
Bouquetière de légumes
Comté coupe
Kiwi

LUNDI 11

Lamelles de betterave rouge vinaigrette
Gibelotte de lapin à l'estragon
Pilaf de riz semi complet bio
Fromage blanc sucré
Galette Saint-Michel

MARDI 12

Feuilleté de champignons des bois
Gigot de mouton de sept heures
(origine France)
Haricots panachés
Babybel jaune
Poire

JEUDI 14

Mini penne aux poivrons doux
Poisson pané
Épinards en branches sauce Mornay
Yaourt bio sucré

VENDREDI 15

MENU COMTOIS
Râpé de carottes au cumin
Tranche de jambon sauce échalote
Pomme de terre röstli
Cancoillotte à l'ail
Pomme bio

LUNDI 18

Toast de rillettes de thon
Sauté de veau marengo tradition
Orge perlé aux légumes
Yaourt pulvé à la fraise

MARDI 19

Soupe de Gaudé (bio)
Filet de poulet à l'étoiffée
Côtes de blettes au jus
Saint-Bricet
Clémentine bio

JEUDI 21

MENU PRINTEMPS
Julienne de radis et germes d'Alfafa
Lieu frais aux pointes d'asperges
Jardinette de légumes printaniers
Chèvre frais bio
Tarte rhubarbe

VENDREDI 22

Effiloché d'endives au vinaigre de Xérés
Steack haché de bœuf Comtois sauce Morbier
Choux de Bruxelles cuits en marmite
Kiri
Salade de fruits rouges au sucre

LUNDI 25

Taboulé, semoule fine (bio) à la menthe
Œufs pochés sauce Duxelles
Trio de légumes Romanesco
Saint-Nectaire
Ananas frais

MARDI 26

Soupe de poisson et sa rouille
Paëlla de la mer
(poisson et fruits de mer)
Crème dessert caramel

JEUDI 28

Panaché de salade et pluche de cerfeuil
Cuisse de canard confit
Plat de pomme de terre en "raclette"
Petit fromage frais
Petit biscuit au beurre
façon grand-mère (maison)

VENDREDI 29

Rémoulade de céleri rave
Assiette de choucroute, **knack artisanal**
Palette fumée au sel sec du Haut-Doubs
Munster
Banane

En bleu : produit local ou artisanal