

RESTAURANTS SCOLAIRES

JUIN - JUILLET 2019

Bon appétit !

MENUS

LUNDI 3

Mousse de volaille
Pavé de Saumon braisé portugaise
Jardinière de légumes
Crème chocolat (danette)

MARDI 4

Salade de pomme de terre mimosa
Saucisse de Montbéliard
Fleuriettes de Brocolis bio cuites vapeur
Pré paillou bio à la coupe
Coupelle de salade de fruits

JEUDI 6

Menus 2 fois bon
Tomate en croq' sel bio des Monts de Gy
Pièce de bœuf rôtie et son jus en persillade
Lentilles vertes bio de la région
Ortolan
Compote de pomme dijonnaise (au cassis)

VENDREDI 7

Assiette de Haricots blancs sauce créosa
Raviolis aux épinards et ricotta
Copeaux de Parmesan
Melon
Focaccia

LUNDI 10

Pentecôte
Férié

MARDI 11

Cubes de betterave rouge et échalote ciselée
Moules à la provençale
Riz camarguais semi complet bio
Chantailou
Pomme verte

JEUDI 13

Taboulé (semoule bio) au persil plat
Ragoût d'agneau à l'ail nouveau et aubergine
Haricots beurre
Fromage blanc issu d'un lait bio local
Petit feuilleté caramélisé au sucre bio

VENDREDI 14

Menu burger
Steack haché (bœuf comtois), bun
sa garniture et chips
Milk shake
Banane

LUNDI 17

Radis rouge, beurre et sel
Filet de colin "à la nage" sauce aioli
Pilaf de quinoa bio français
Roitelet
Pêche

JEUDI 20

Repas froid
Noix de veau de région (cuisson basse température) servie froide avec des pickles
Émincé de chou blanc
et salade de pasta à l'italienne
Tarte aux pommes rhubarbe

VENDREDI 21

Été
Service d'eau gazeuse « La bisontine »
Chiffonnade de Trévis aux fleurs de capucines
Pilon de poulet fermier grillé au romarin frais
Ratatouille (légumes frais bio région)
Petit fromage aux herbes
Cerise Burlat

LUNDI 24

Assiette mexicaine (haricots rouges)
Gibelotte de Lapin à la sarriette
Chou fleur bio, vapeur à l'huile d'olive
Flan à la vanille

MARDI 25

Mesclun bio Les Monts de Gy
Ragoût de canard aux navets nouveaux
Mélange de quatre céréales
Tome à la coupe
Pêche plate

JEUDI 27

Repas froid
Pluches de frisée aux croûtons
Pavé de cabillaud cuit au court bouillon
Macédoine de légumes
Vache-qui-rit
Poignée de cerises

VENDREDI 28

Quartier de Melon charentais
Longe de porc cuite au four
Pomme anglaise
Panna cotta
Coulis de framboise

LUNDI 1^{er} juillet

Tomate bio mozzarella au basilic
Estouffade de bœuf à la fleur de thym frais
Orge perlé bio safrané
Poire au sirop

MARDI 2 juillet

Gaspacho de concombre (soupe froide)
Omelette aux champignons frais
Petit pois bio à la française
Saint-Nectaire
Tranche de Pastèque

JEUDI 4 juillet

Carottes râpées vinaigrette
Tarte aux poireaux
Yaourt nature bio
Nectarine jaune

VENDREDI 5 juillet

Menu pique-nique de fin d'année

En vert : 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

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

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

Ville de

Besançon