

RESTAURANTS SCOLAIRES

MAI 2019

MENUS

Bon appétit !

<p>JEUDI 2 Menu italien Batavia aux légumes grillés/ gressin Pizza tomate fromage Panna cotta Coulis de cerise</p>	<p>VENDREDI 3 Tomate à l'huile d'olive Colin sauce hollandaise Riz bio Chanteneige Kiwi</p>
<p>MARDI 7 Julienne fine de carotte et céleri rave Filet de Lieu frais à la Monégasque Mini torti à l'huile d'olive Ortolan Poire</p>	<p>VENDREDI 10 « Pomme à l'huile » herbes et cubes de cantal Emincé de Bœuf Stroganof (paprika) Haricots verts fins bio au beurre de baratte Pomme bio</p>
<p>LUNDI 6 « Traditionnel » chou rouge au vinaigre chaud Fricassée de poulet fermier à l'ail des ours Orge perlé bio au bouillon safrané Fromage blanc</p>	<p>VENDREDI 17 Feuilles de Batavia, vinaigre de Xérès Poisson pané et quartier de citron Poêlée de saisisifs noisettes et crème Port-salut Banane bio</p>
<p>LUNDI 13 Fine brunoise de poivron et maïs bio Chipolatas (de porc) artisanales Purée de Brocolis bio Polinois à la coupe Mousse au chocolat lait</p>	<p>JEUDI 9 Menu « kebab » Blanc de dinde rôti tranché Pain pita, sa garniture, sauce blanche, chips Fraises Petit pain au lait et carré de chocolat</p>
<p>LUNDI 20 Taboulé aux olives vertes et noires (semoule de blé bio) Tajine d'agneau aux fruits secs Bâtonnière aux haricots plats Fromage de brebis Dattes</p>	<p>JEUDI 16 Repas froid Tsatsiki de concombre à la grecque Pièce de bœuf cuite au four, servie froide Sauce froide persillée Salade de coquillettes Chou pâtissier maison</p>
<p>LUNDI 27 Champignons de Paris sauce « french dressing » Sauté de veau au romarin Boulgour bio, tomate concassée et basilic Œuf au lait</p>	<p>JEUDI 23 Salade verte vinaigrette bio Quenelle nature (artisanale) sauce Niçoise Ragoût de légumes et légumineuses au thym Crème anglaise (maison) Biscuit de Montbozon</p>
<p>MARDI 21 Assiette de coleslaw (chou blanc) Tortillas (pomme de terre et oignon) Yaourt abricot</p>	<p>VENDREDI 24 Vinaigrette de Pois Chiche Dés de saumon, velouté de poisson et Haddock Epinards branches légèrement muscadés Comté coupe Cerises burlat</p>
<p>MARDI 28 Sardine au beurre et pain de campagne Rôti de porc à la diable Estouffade de Lentilles vertes bio Six de Savoie Ananas frais</p>	<p>VENDREDI 31 Fermé</p>
<p>JEUDI 30 Ascension Féerie</p>	

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 Éducation - tél. 03 81 61 52 69
courriel : education@besancon.fr