

RESTAURANTS SCOLAIRES OCTOBRE 2019

bon appétit! MENUS

MARDI 1^{er}

Frisée aux petits croûtons
Filet de saumon nappé au beurre blanc
Quinoa et brunoise de légumes
Yaourt à l'orange

JEUDI 3

Chou-fleur « semoule »
Escalope de dinde au jus
Gratin dauphinois
Samos
Raisin Muscat

VENDREDI 4

Haricots rouges à la mexicaine
Veau au four, sauce raifort
Bouquetière de légumes
Panna cotta

LUNDI 7

Mesclun
Œuf poché, sauce aurore
Boulgour
Rondelé au bleu - Ananas
Pains spéciaux (Semaine Du goût) : pain maïs

MARDI 8

Salade de pomme de terre
Sauté de poulet fermier
Epinards
Babybel rouge
Kiwi / **Pain aux olives**

JEUDI 10

Endives aux noix
Thon piperade
Julienne de légumes aux artichauts
Roucoulos et pain de seigle
Compotée de pomme et de poire

VENDREDI 11

Salade de tomates
Bœuf braisé (panais)
Mogettes
Fromage blanc nature coulis de cassis
Pain noir

LUNDI 14

Salade chinoise
Canard sauce soja
Légumes wok
Kiri
Mangue

MARDI 15

Rillettes de poisson à la vache qui rit
Agneau en navarin
Petits pois
Flan au chocolat

JEUDI 17

Lentilles vertes locales en vinaigrette
Quenelle aux champignons des bois
Chou romanesco
Saint Nectaire à la coupe
Raisin Chasselas

VENDREDI 18

Laitue
Moules à la crème et au curry
Riz
Yaourt nature
Cookies aux pépites de chocolat

Légende : produits bio - produits bio locaux - produits locaux - produits sous signe de qualité

Pour toute information

Direction Éducation - tél. 03 81 61 52 69

courriel : education@besancon.fr

Informations complémentaires : Bœuf issu de la filière *Bœuf Comtois*, veau français principalement de la région (ou français), œufs issus d'élevage plein air selon disponibilité, poisson frais selon arrivage. Tous les jours pain bio semi-complet (pains *fantaisie* non bio).

Observations : Les mets servis sont susceptibles de contenir des allergènes, ou des traces. Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements surtout dans les filières courtes, artisanales, bio ou non et les produits sous signe de qualité.