

RESTAURANTS SCOLAIRES SEPTEMBRE 2019

bon appétit! MENUS

LUNDI 2

Salade de maïs
Emincé de dinde sauce à la crème
Bâtonnet de carotte à l'étouffée
Comté coupe
Raisin Chasselas en grappe

LUNDI 9

Lentilles vertes sauce moutarde
Braisé de **bœuf** « à la Bourgeoise »
Salsifis persillés
Saint Albray
Reine Claude

LUNDI 16

Salade de carotte et ciboulette
Fricassée de lapin (frais) chasseur
Petits pois étuvés
Roitelet
Pêche au sirop

LUNDI 23

Pommes de terre vinaigrette
Pavé de hoki à la fondue de fenouil
Purée de brocolis
Fromage frais aromatisé

LUNDI 30

Taboulé maison
Saucisse de Toulouse
Haricots verts extra-fins
Emmental stick
Pomme

MARDI 3

Râpé de céleri rave
Pâtes « coquillettes »
Bolognaise (bœuf) et parmesan
Fromage blanc sucré

MARDI 10

Julienne de **courgette** à l'huile d'olive
Poisson pané et quartier de citron
Fleuriette de chou-fleur et amandes grillées
Yaourt à boire à la fraise

MARDI 17 MENU DE LA MER

Mousse de saumon fumé
Bouillabaisse de poisson frais
Pomme vapeur saupoudrée d'algues
Flan caramel
Sablé breton

MARDI 24

Assiette de **tomate**
Gigot de mouton de sept heures, garni de ses
Flageolets persillés
Cancoillotte
Poire William

JEUDI 5 MENU FROID

Cake salé maison
Veau froid « vitello tonnato »
Salade niçoise
Abricot

JEUDI 12 MENU FRANC-COMTOIS

Chiffonade de chou rouge au vinaigre chaud
Saucisse de porc ménagère (artisan)
Papet du Haut Doubs (pomme de terre et poireau)
Polinois à la coupe
Gâteau de ménage (artisan)

JEUDI 19

Ciselé de scarole et **tofu mariné**
Gnocchi à la napolitaine
Fromage râpé
Clafoutis aux myrtilles fait maison
Pain à l'épautre

JEUDI 26

Terrine de campagne (artisan) et cornichons
Fruits de mer à la catalane
Riz semi-complet cuit au four
Quetsche d'Alsace

VENDREDI 6

Macédoine de légumes
Omelette maison aux fines herbes
Tomate provençale
Crème dessert chocolat noir

VENDREDI 13

Mélange de Trévis **huile de colza**
Cuisse de canarà à l'orange
Boutgour pilaf au thym frais
Chamois d'or
Tranche de melon

VENDREDI 20

Petits radis rouges et beurre
Haut de cuisse de poulet fermier grillé
Persillade de haricots verts
Pavé d'affinois
Raisin Muscat

VENDREDI 27

Pois chiche et dés de poivron
Blanc de dinde rôti et son jus
Ratatouille (légumes frais)
Yaourt pulvé fruit exotique
Rocher coco maison

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.

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