

# RESTAURANTS SCOLAIRES

## DÉCEMBRE 2019

# bon appétit ! MENUS

### LUNDI 2

Julienne de concombre et radis  
Dos de cabillaud à la nage sauce gribiche  
Pomme de terre normande  
Chamois d'or  
Orange

### LUNDI 9

Carotte râpée à la ciboulette  
Ragout de mouton (français)  
au piment d'Espelette  
Flageolets en persillade  
**Yaourt myrtilles**

### LUNDI 16

Betterave rouge et mimolette  
"Chili con carne"  
servi avec un "Pilaf de quatre céréales"  
**Pomme bio**

### MARDI 3

Velouté de poireau  
Tarte aux fromages  
Feuilles de batavia, huile de noix  
**Petit fromage blanc nature sucré**

### MARDI 10

La Minestrone  
et ses copeaux de parmesan  
Poêlée méditerranéenne  
et **semoule complète** aux raisins secs  
Banane et pain châtaigne

### MARDI 17

Potage crécy  
Pavé de colin braisé à l'échalote  
Bâtonnière de haricots plats  
Flan caramel

### JEUDI 5

Céleri rémoulade  
**Bœuf braisé** grand-mère  
Purée de pois cassés  
Tartare  
kiwi

### JEUDI 12

Salade de chou rouge  
Sauté de **porc** aux dés de rutabaga  
Embeurrée de Haricots verts  
Charcenay,  
Pain d'épices maison

### JEUDI 19

Assiette de lentilles à la portugaise  
Traditionnel "œuf florentine"  
(œuf et épinard)  
Fromage frais vanillé

### VENDREDI 6

Salade de cœur de bé  
Sauté de canard forestier  
Petits navets et mirepoix  
Saint-Paulin  
Poire Passe-Crassane

### VENDREDI 13

Effiloché d'endives au vinaigre balsamique  
Filet d'Eglefin à l'armoricaine  
servi avec un **riz semi complet bio**  
Carré vache qui rit  
Abricots secs

### VENDREDI 20

Blinis et rilette de saumon fumé  
Tranche de dinde rôtie au foie gras  
Gratin dauphinois  
**Polinois** à la coupe et petit pain  
Chocolat maison et clémentine feuilles

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](mailto: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.