

RESTAURANTS SCOLAIRES

NOVEMBRE 2019

bon appétit ! MENUS

LUNDI 4

Petits cubes de betterave rouge
Filet de Cabillaud "bonne femme"
Orge bio aux petits légumes
Yaourt nature bio sucré

LUNDI 11

FÉRIÉ

MARDI 5

Potage tomate et croûtons
Tranches de gigot rôti à la sauge
Flageolets cuisinés en persillade
Comté râpé
Salade de fruits au sirop

MARDI 12

Soupe chinoise
Steak haché de bœuf comtois
Printanière de légumes
Leer dammer
Pomme bio

JEUDI 7

Radis rouge, beurre et sel
Carbonnade de **bœuf** au pain d'épices
Chou-fleur cuit vapeur en fleurettes
Flan vanille maison

JEUDI 14

Assiette de Poireau vinaigrette
Brandade de poisson blanc
Ortolan
Cerises noires au sirop faites maison

VENDREDI 8

Pomme de terre et émincé de hareng
Saucisse de Strasbourg artisanale
Flan de carotte
Samos
Banane

VENDREDI 15

Feuilles de Batavia au cantal
Blanquette de Lapin
aux champignons de Paris
Riz cuit "pilaf"
Orange

LUNDI 18

Émincé de Chou blanc
Langue de bœuf au beurre d'escargot
Pomme vapeur
Chanteneige bio
Kiwi

MARDI 19

Crème de céleri
Sauté de dinde aux pruneaux
Salsifis glacés
Mousse au chocolat

JEUDI 21

Effiloché d'endive aux agrumes
Ragoût de carotte au mascarpone
Boulogour et lentilles corail aux épices
Edel de Cléron
Gâteau aux amandes maison

VENDREDI 22

Houmous fait maison et tortillas chips
Pavé de Lieu façon Dugléré
Brocolis bio arrosé
d'un filet d'huile d'olive
Poire bio

LUNDI 25

Salade de maïs et poivrons
Palette de porc salée
au sel sec, artisanale
Poêlée de Haricots verts
Fromage frais

MARDI 26

Fondue aux deux fromages de région
et son pain
Salade verte et œuf cuit dur
Tranche d'ananas frais
Granola

JEUDI 28

Julienne de légumes sauce câpres
Quenelle de veau à la crème
Épinards branche au **beurre de baratte**
Yaourt

VENDREDI 29

Mélange trévisé
Pilon de poulet fermier aux cacahuètes
Étuvée de petits pois et oignons grelots
Clémentine bio

Légende : produits bio - produits bio locaux - produits locaux

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.