

RESTAURANTS SCOLAIRES

JANVIER 2020

bon appétit ! MENUS

LUNDI 6

Betterave rouge vinaigrette
Poisson pané
Etouffée de choux de Bruxelles
Rondelé
Orange

LUNDI 13

Ciselé de chou rouge aux cives
Escalope de poulet aux châtaignes
Orge aux légumes
Yaourt noix de coco

LUNDI 20

Émincé de concombre et feta
Blanquette de veau à l'ancienne
Riz semi complet pilaf
Flan caramel

LUNDI 27

Assiette de crudité
Sauté de lapin à l'estragon
Boulgour aux oignons
Munster
Clémentine

MARDI 7

MENU COMTOIS
Céleri râpé au Comté et noisettes
Saucisse de porc fumé au chou (artisan)
Jardinière de légumes
Galette des rois (comtoise)

MARDI 14

Crème Dubarry (chou-fleur)
Ragoût d'agneau au curry
Étuvée de haricots verts
Emmental stick
Pomme bio

MARDI 21

Soupe de potiron
Pizza "Margherita" (artisanale)
et feuilles de batavia
Bonbel
Orange

MARDI 28

Potage paysan aux croûtons
Œuf poché aux pointes d'asperges
Trio de brocolis
Viennois vanille

JEUDI 9

Endives sauce aux agrumes
Spaghetti "bolognaise" végétarienne
aux protéines de soja, parmesan
Compote de coing maison

JEUDI 16

Blanc de poireau sauce verte
Quinoa cuit nature
Coulis et morceaux de légumes d'hiver
Pré Paillou bio
Fondant chocolat aux noix maison
Pain à la farine de gaude

JEUDI 23

Radis croq'sel
Dos de cabillaud braisé à l'échalote
Epinards en branche au beurre
Gâteau de **semoule**
et son coulis de mangue (dessert maison)

JEUDI 30

Salade de maïs et poivrons
Soufflé de brochet Newburg
(bisque de homard)
Fondue de légumes
Petit Louis
Litchi

VENDREDI 10

Salade de lentilles au persil frais
Mironton de bœuf
Rondelles de carottes
Chanteneige
Poire bio

VENDREDI 17

Bouquet de mâche, vinaigre balsamique
Moules marinières
Pommes de terre vapeur
Fromage frais aromatisé

VENDREDI 24

Mélange de trévisse et champignons frais
Cuisse de canard confite
Haricot blanc
Rondelé au bleu
Kiwi

VENDREDI 31

Coleslaw fait maison
Carré de porc rôti à la sauge
Petit pois à la française
Yaourt nature
Biscuit de Montbozon

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). 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.