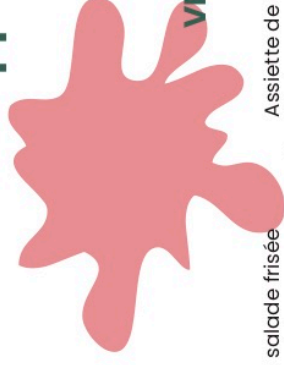


RESTAURANTS SCOLAIRES OCT. 2020

MENUS

Bon appétit !



LUNDIS

5

Fond d'artichaut «barigoule»
Quenelle artisanale nature sauce soubise
Poêlée de courgettes au thym frais
Panna cotta

MARDIS

6

Émincé de chou blanc et cives
Dos de cabillaud braisé au fenouil
Mélange de quatre céréales cuit pilaf
Petit brebis crème
Raisin noir muscat

JEUDIS

1^{er}

Oeuf poché, brisures de feta salade frisée
« Rôsti » râpé de pomme de terre
servi avec une **Ratatouille** provençale
Banane bio
et **pain au maïs**

VENDREDIS

2

Assiette de carottes en vinaigrette
sauté de porc aux champignons des bois
Lentilles verte bio
Cancoillotte
Mosaïque de fruits au sirop

8

Salade de Tomate à l'huile d'olive
Pièce de bœuf rôti et son jus
Cœur de blé cuit au bouillon de légumes
Fradidou
Compotes de pomme au miel de Besançon

9

chiffonade de scarole sauce «blanche»
Gibelotte de lapin (viande fraîche française)
à la sarriette
Ragoût de rutabaga aux marrons
Fromage blanc

12

Mélange de haricots rouges et poivrons
Canard sauté au gingembre et soja
Haricots plats aux amandes
Mamirole à la coupe
Kiwi

13

Rillettes de maquereau maison
Sous noix de veau cuite au four
Pomme vapeur, beurre fondu
Mousse au chocolat noir

15

Terrine de légumes sur coulis de tomate
Pilaff de boulgour et lentilles
Carottes au mascarpone et une pointe de
muscade
Babybel vert
Poire bio

16

Effiloché d'endive et emmental
Filet de Hoki sauce «Argenteuil» (asperge)
Printanière de légumes étuvés
Yaourt bio pulpé ananas
Biscuit cookie fait maison

**Légende : produits bio – produits bio locaux
produits locaux – produits sous signe de qualité**

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.

Pour toute information : Direction Éducation – Tél. 03 81 61 52 69 – courriel : education@besancon.fr

