

RESTAURANTS SCOLAIRES

SEPTEMBRE 2017

bon appétit ! MENUS

LUNDI 4

Salade de coquille bio
Sauté de veau au morbier
Carottes vichy
Comté à la coupe
Prune quetsche

LUNDI 11

Poivrons 3 couleurs et maïs
Œuf dur sauce soubise
Haricots verts bio persillés
Prépaillou
Pêche de vigne

LUNDI 18

Courgettes crues râpées
Jambalaya de poulet Nouvelle Orléans
Riz bio pilaf
Roitelet
Pêche au sirop

LUNDI 25

Taboulé aux olives noires
Saucisse fraîche artisanale
Choucroute nouvelle au genièvre
Battu au lait de vache et coulis de cassis

MARDI 5

Ciselée de Batavia, huile de colza bio
Filet de colin à la portugaise
Etuvé de blé aux petits légumes
Fromage blanc à la vanille

MARDI 12

Émincé de concombre bio
Casserole de fruits de mer marinière
Farfalle al dente
Yaourt myrtilles

MARDI 19

Haricots rouges en salade
Quenelle de brochet à l'ancienne
Brocolis cuit vapeur
Flan chocolat
Biscuit palmier

MARDI 26

Petits radis rouges, Beurre et sel
Gigot d'agneau de sept heures
Quinoa bio jardinière
Chamois d'or
Pomme jaune bio

JEUDI 7

Rondelles de tomates vinaigrette
Fricassée de dinde chasseur
Petits pois aux oignons grelots
Mamirollais
Pâtisserie orientale

JEUDI 14

Frisée, huile de noix et vinaigre de xéres
Bœuf braisé bourgeoise
Lentilles vertes bio
Camembert
Gâteau maison

JEUDI 21

Rillettes de maquereau sur toast
Lapin à l'étouffé
Navet violet glacé
Fromage frais aromatisé

JEUDI 28

Salade chinoise aux vermicelles de riz
Purée de haricots mungo
Galette végétarienne
Bûche de chèvre / pain aux olives
Ananas frais

VENDREDI 8

Cubes de betterave rouge, pointe d'ail
Longe de porc (comtois) au four
Pomme de terre boulangère
Babybel rouge
Raisin chasselas

VENDREDI 15

Pomme de terre au cantal
Saumon à la concassée de tomate
Epinards branches muscade
Corbeille de Reines-Claudes

VENDREDI 22

Rémoulade de céleri boule
Steak haché de bœuf comtois
Polenta
Cantafras
Raisin muscat

VENDREDI 29

Pois chiche à la coriandre
Poisson pané et quartier de citron
Ratatouille niçoise (légumes bio)
Yaourt bio nature

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

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements. Ils sont susceptibles de contenir des allergènes.
Liste des allergènes sur : besancon.fr/rubrique_inscriptions_scolaires

Pain bio semi-complet à base de farines de Franche-Comté
Bœuf comtois, Veau régional, Œuf PPA, Poisson frais selon arrivage

RESTAURANTS SCOLAIRES

OCTOBRE 2017

bon appétit ! MENUS

LUNDI 2

Lentilles vertes, huile de colza bio
Sauté de porc en tapenade
Petits pois vapeur
Tome à la coupe
Cocktail de fruits

MARDI 3

Frisée aux croûtons et vinaigre de xérès
Filet de Hoki beurre d'anchois
Riz semi complet bio italien
Yaourt arôme citron

JEUDI 5

Orge perlé et concombre
Brochette de dinde aux légumes grillés
Poêlée de haricots plats
Mamirolle à la coupe
Grappes de Raisin Chasselas

VENDREDI 6

Salade de tomates au basilic
Pièce de veau rôtie et son jus
Purée de pomme de terre
Flan nappé au caramel

LUNDI 9

Duo de carottes et céleri
Omelette aux champignons
Pâtes penne au **beurre de baratte**
Emmental râpé
Kiwi

MARDI 10

Pommes de terre aux oignons rouges
Civet de lapin Grand-Mère
Courgette fraîche
Croq-lait
Pomme rouge bio

JEUDI 11

Batavia aux dés de cantal
Pot au feu de cabillaud
Légumes de la marmite
Compote de myrtilles (bio) maison
Sablé à la mirabelle

VENDREDI 12

Radis croq'sel
Mijoté d'agneau à la Moutarde
Flageolets verts bio
Yaourt nature bio

LUNDI 16

Charcutière de jambon d'artisan
aux cornichons
Colombo de merlu
Bouquet de brocolis
Fromage frais aromatisé

MARDI 17

Assiette de Haricots blancs
Cuisse de canard confite
Choucroute de navet
Kiri
Poire bio

JEUDI 19

Terrine de légumes, **chutney tomate verte**
Ravioli épinard ricotta gratinés
Polinois à la coupe et feuille de mâche
Banane fressinette

VENDREDI 20

Emincé de chou rouge
Ragoût de bœuf aux panais
Fricassée de légumes racines
Yaourt noix de coco

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

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements. Ils sont susceptibles de contenir des allergènes.
Liste des allergènes sur : besancon.fr/rubrique_inscriptions_scolaires

Pain bio semi-complet à base de farines de Franche-Comté
Bœuf comtois, Veau régional, Œuf PPA, Poisson frais selon arrivage