

# RESTAURANTS SCOLAIRES

## SEPTEMBRE 2019

# bon appétit ! MENUS

### LUNDI 2

#### Salade de maïs

Emincé de dinde sauce à la crème  
Bâtonnet de carotte à l'étouffée  
**Comté coupe**  
Raisin Chasselas en grappe

### LUNDI 9

Lentilles vertes sauce moutarde  
Braisé de **bœuf** « à la Bourgeoise »  
Salsifis persillés  
Saint Albray  
Reine Claude

### LUNDI 16

Salade de carotte et ciboulette  
Fricassée de lapin (frais) chasseur  
**Petits pois étuvés**  
Roitelet  
Pêche au sirop

### LUNDI 23

Pommes de terre vinaigrette  
Pavé de hoki à la fondue de fenouil  
Purée de brocolis  
Fromage frais aromatisé

### LUNDI 30

Taboulé maison  
**Saucisse de Toulouse**  
**Haricots verts extra-fins**  
Emmental stick  
**Pomme**

### MARDI 3

Râpé de céleri rave  
Pâtes « coquillettes »  
Bolognaise (bœuf) et parmesan  
**Fromage blanc sucré**

### MARDI 10

Julienne de **courgette** à l'huile d'olive  
Poisson pané et quartier de citron  
Fleurette de chou-fleur et amandes grillées  
**Yaourt à boire à la fraise**

### MARDI 17 MENU DE LA MER

Mousse de saumon fumé  
Bouillabaisse de poisson frais  
Pomme vapeur saupoudrée d'algues  
Flan caramel  
Sablé breton

### MARDI 24

Assiette de **tomate**  
Gigot de mouton de sept heures, garni de ses  
**Flageolets** persillés  
**Cancoillotte**  
Poire William

### JEUDI 5 MENU FROID

Cake salé maison  
**Veau** froid « vitello tonnato »  
Salade niçoise  
Abricot

### JEUDI 12 MENU FRANC-COMTOIS

Chiffonade de chou rouge au vinaigre chaud  
**Saucisse de porc ménagère** (artisan)  
Papet du Haut Doubs (pomme de terre et poireau)  
**Polinois à la coupe**  
**Gâteau de ménage** (artisan)

### JEUDI 19

Ciselé de scarole et **tofu mariné**  
Gnocchi à la napolitaine  
Fromage râpé  
Clafoutis aux myrtilles fait maison  
Pain à l'épautre

### JEUDI 26

**Terrine de campagne** (artisan) et cornichons  
Fruits de mer à la catalane  
**Riz semi-complet** cuit au four  
Quetsche d'Alsace

### VENDREDI 6

Macédoine de légumes  
Omelette maison aux fines herbes  
Tomate provençale  
Crème dessert chocolat noir

### VENDREDI 13

Mélange de Trévis **huile de colza**  
Cuisse de canard à l'orange  
**Boulgour** pilaf au thym frais  
Chamois d'or  
Tranche de melon

### VENDREDI 20

Petits radis rouges et beurre  
**Haut de cuisse de poulet fermier** grillé  
Persillade de haricots verts  
Pavé d'affinois  
Raisin Muscat

### VENDREDI 27

Pois chiche et dés de poivron  
Blanc de dinde rôti et son jus  
**Ratatouille** (légumes frais)  
**Yaourt pulpé fruit exotique**  
Rocher coco maison

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.

# RESTAURANTS SCOLAIRES

## OCTOBRE 2019

# bon appétit ! MENUS

### MARDI 1<sup>er</sup>

Frisée aux petits croûtons  
Filet de saumon nappé au beurre blanc  
**Quinoa** et brunoise de légumes  
**Yaourt à l'orange**

### JEUDI 3

Chou-fleur « semoule »  
Escalope de dinde au jus  
Gratin dauphinois  
Samos  
Raisin Muscat

### VENDREDI 4

Haricots rouges à la mexicaine  
**Veau** au four, sauce raifort  
Bouquetière de légumes  
**Panna cotta**

### LUNDI 7

Mesclun  
Œuf poché, sauce aurore  
Boulgour  
Rondelé au bleu - Ananas  
**Pains spéciaux (Semaine Du goût) : pain maïs**

### MARDI 8

Salade de pomme de terre  
**Sauté de poulet fermier**  
Epinards  
**Babybel rouge**  
Kiwi / **Pain aux olives**

### JEUDI 10

Endives aux noix  
Thon piperade  
Julienne de légumes aux artichauts  
**Roucoulos et pain de seigle**  
**Compotée de pomme et de poire**

### VENDREDI 11

**Salade de tomates**  
**Bœuf** braisé (**panais**)  
Mogettes  
**Fromage blanc** nature coulis de cassis  
**Pain noir**

### LUNDI 14

Salade chinoise  
Canard sauce soja  
Légumes wok  
Kiri  
Mangue

### MARDI 15

Rillettes de poisson à la vache qui rit  
Agneau en navarin  
Petits pois  
Flan au chocolat

### JEUDI 17

**Lentilles vertes locales en vinaigrette**  
**Quenelle** aux champignons des bois  
Chou romanesco  
Saint Nectaire à la coupe  
Raisin Chasselas

### VENDREDI 18

Laitue  
Moules à la crème et au curry  
**Riz**  
**Yaourt nature**  
Cookies aux pépites de chocolat

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.