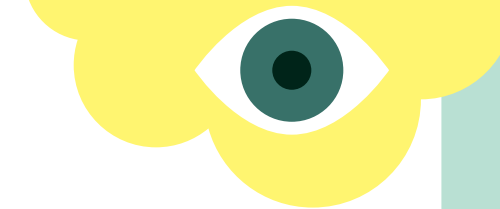


RESTAURANTS SCOLAIRES

▼ MARS 2020

MENUS

Bon appétit !



LUNDI 9

Radis beurre croq'sel
Sauté de canard aux baies roses
Petits pois doux cuits à la vapeur
Yaourt nature

LUNDI 16

Salade César aux dés de poulet
Dos de Cabillaud sauce aurore
Epinards hachés cuisinés
au beurre de baratte
Petit fromage frais fruité

LUNDI 23

Salade franc-comtoise
Sauté **de poulet fermier** à la dijonnaise
Poêlée de haricots beurre en persillade
Orange

LUNDI 30

Émincé de chou chinois en salade
Paëlla végétarienne (**riz bio**)
Kiri
Coupelle de pêche au sirop

MARDI 10

Potage Esaü (**à base de lentilles**)
Pasta au crémeux **de fromage**
de chèvre frais
Babybel jaune
Poire

MARDI 17

MENU IRLANDE

Potage Irlandais de St Patrick
"Irish stew"
Ragout d'agneau pommes de terre
Brebis crème
Pomme

MARDI 24

MENU DE LA MER

Soupe de poisson et sa rouille
Filet de lieu frais Coutainvillaise
Chou romanesco au beurre d'algue
Île flottante

MARDI 31

Céleri-rave en rémoulade
Pot au feu : légumes du pot
et **bœuf comtois**
Camembert
Pâtisserie orientale, artisanale

JEUDI 12

Cocktail de pamplemousse et crevettes
Saucisse de Montbéliard
Potée de **chou blanc** au cumin
Flan chocolat maison

JEUDI 19

Bâtonnets de Concombre au cerfeuil
Casserole de lapin aux pruneaux
Pilaf de mélange quatre céréales
Compote de pomme maison
au miel bisontin

JEUDI 26

Feuilles de Batavia à l'huile de noix
Pièce de veau rôtie et son jus
Râpé de pommes de terre (rösti)
Cancoillotte à l'ail
Banane

VENREDI 13

Vinaigrette de haricots blancs
Daube de bœuf façon beaucaire
Duo de courgettes jaunes et vertes
Charcenay
Clémentine

VENREDI 20

PRINTEMPS

Jeunes pousses aux germes d'alfafa
Œuf poché sauce verte aux asperges
Printanière de légumes
Fromage blanc
et purée de rhubarbe

VENREDI 27

WRAP VÉGÉTARIEN

Galette de blé (wrap)
et sa garniture tex mex
Yaourt pulvé aux fraises
Biscuit sablé nature 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



Ville de
Besançon