

RESTAURANTS SCOLAIRES SEPT. 2020

MENUS

Bon appétit !

LUNDIS

7

Mélange de **maïs doux** et trois poivrons
Sauté Bœuf à la bourgeoise
Embeurrée de Salsifis
Saint Nectaire
Raisin chasselas

14

Courgettes râpée
Lapin chasseur (viande fraîche française)
Petits pois
Chamois d'or
Pêche jaune à l'infusion de menthe

21

Petits Radis rouges «croq'sel»
Blanc de dinde cuit au four et son jus
Bâtonnière de Panais à l'étouffée
Yaourt pruneau

28

Rémoulade de Céleri rave
Tajine de **poulet fermier** aux fruits secs
Mini penne
Emmental rapé
Quetsche

MARDIS

1^{er}

Rondelles de Tomate
Brassé de filet de colin en brandade
Fromage blanc et son coulis de framboise
Petit écolier

8

Julienne de concombre vinaigre de cidre
Poisson de la criée et beurre blanc
Blé doré
Yaourt à la pulpe de mûre

15

Salade de haricots verts
et pluches de cerfeuil
Casserole de Fruits de mer à la Catalane
Riz semi complet
Œuf au lait

22

Tomate au basilic
Gigot de jeune mouton (sud-ouest) à la sauge
Flageolets
Vache qui rit
Pomme

29

Salade de pois chiche
Poisson pané sauce tartare
Brocolis amandes
Fromage blanc vanille

JEUDIS

3

Salade niçoise
Tranche de rôti de veau froid «vitello tonato»
Cake salé aux herbes maison
Tome grise à la coupe
Abricot au sirop

10

Mélimélo mesclun et germes d'alfafa
Poêlée de gnocchi et concassée de tomates
Comté râpé
Clafouti aux myrtilles maison
Pain à l'épeautre

17

Chou rouge échaudé au vinaigre de vin
Saucisse fraîche artisanale
Poireau et pomme de terre en papet
Polinois
Gâteau de ménage

24

Feuilles de trévisse et cubes de mimolette
Tarte aux poireaux
Coleslaw maison
Crème anglaise maison
Pain aux noix

VENDREDIS

10

Macédoine de légumes sauce moutarde
Omelette maison aux herbes
Tian de légumes bio
Comté bio coupe
Reine claude

11

Lentilles vertes aux échalotes ciselées
Cuisse de canette à l'orange
Fleurette de chou-fleur
Brebis
Poire

18

Salade de pépinette
Quinoa bio
Julienne de légumes
Saint Albroy
Raisin muscat et pain complet

25

Taboulé
Poisson frais selon arrivage
en bouillabaisse, sa garniture
Petit fromage frais nature
Sablé Breton

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

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

12

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

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

13

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

JEUDIS

1^{er}

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

8

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

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

VENDREDIS

2

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

9

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

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



Ville de
Besançon