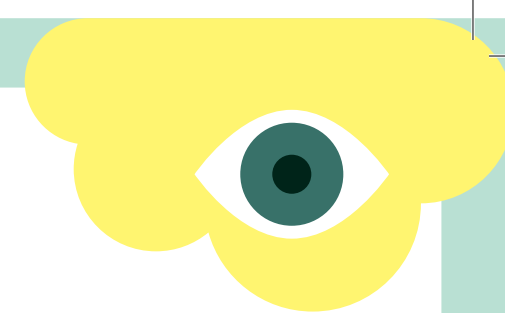


RESTAURANTS SCOLAIRES

▼ NOVEMBRE 2020

MENUS

Bon appétit !



LUNDI 2

Service de petits rous rouges
Saucisse de Strasbourg artisanale
Pomme vapeur, beurre fondu et persil
Poire

LUNDI 9

Assiette de **maïs** aux 3 poivrons
Filet de lieu frais poché au court bouillon
Bouquet de brocoli cuit à la vapeur
Leerdammer zigzag
Tarte citron

LUNDI 16

MENU AFRICAÏN
Chou blanc à l'ail et au cumin, huile d'olive
Couscous d'agneau
Semoule de blé complète
Fromage de chèvre affiné
Pâtisserie orientale artisanale

LUNDI 23

MENU FRANC COMTOIS
Salade de pommes de terre
**Potée comtoise : palette artisanale salée
au sel sec** et ses légumes "du pot"
Yaourt myrtilles

LUNDI 30

Feuilles de batavia et cubes d'emmental
Poisson pané et quartier de citron vert
Purée de potimarron
Pamplemousse rose au sucre

MARDI 3

Soupe de tomate et croûtons
Blanquette de dinde au **bleu de Gex**
Bâtonnière de légumes étuvés
Comté râpé
Raisin "Italia" gros grains

MARDI 10

Potage Esau (**à base de lentilles vertes**)
Gratin de potiron sauce mornay
Riz semi-complet à l'infusion de thym
Fromage blanc vanillé
Pain à la châtaigne

MARDI 17

Potage freneuse (à base de navets)
Mijoté de veau à la sauge fraîche
Estouffade de haricots beurre
Viennois caramel

MARDI 24

Fondue aux 2 fromages
Salade verte et œuf dur
Banane
Biscuit Chamonix orange

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

JEUDI 5

Mélange mesclun sauce "french dressing"
Langue de bœuf au beurre d'escargot
(traditionnel) accompagnée de "Mojette"
(haricots blancs originaires de Vendée)
Flan vanille maison

JEUDI 12

"Chicorée frisée",
à l'huile de noix et **vinaigre de xérès**
Bolognaise de **bœuf comtois**
Cœur de blé passé à l'huile d'olive
(pâtes des Alpes)
Pétales de parmesan
Cerises au sirop (maison)

JEUDI 19

Cake salé aux noix et fromages (maison)
Ragoût de haricots rouges et soja
Choux romanesco en persillade
Brie à la coupe
Clémentine

JEUDI 26

Effiloché d'endives au **vinaigre balsamique**
Sauté de bœuf bourguignon (bœuf comtois)
Rondelles de carottes "vichy",
ciselé de fines herbes
Far breton (maison)

VENREDI 6

Blanc de poireau ravigotte
Boulgour et lentilles corail aux épices
Fleurettes de chou-fleur sauce aurore
Babybel rouge
Pomme jaune

VENREDI 13

Émincé de concombre à la feta
Confit de canard aux baies roses
(dites "poivre rose")
Jardinière de légumes grand-mère
Orange

VENREDI 20

Salade **d'orge perlé** et brunoise de légumes
Dos cabillaud frais sauce bordelaise
accompagné d'épinards à la ricotta
Petit fromage frais

VENREDI 27

Râpé de céleri rave en rémoulade
Casserole de moules au curry et crème
servies avec un mélange 4 céréales
Roucoullons
Kiwi

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

Ville de
Besançon