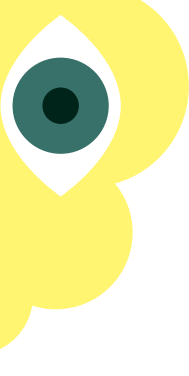


RESTAURANTS SCOLAIRES

JANVIER 2021

Bon appétit !



LUNDI 4

Petits radis rouges au sel
Poisson pané
Pommes de terre vapeur
Saint Albray
Pomme rouge

MARDI 5

Bouillon de légumes aux vermicelles
Mijoté de bœuf aux trois poivres
Petits pois cuisinés
Yaourt aromatisé à la poire

JEUDI 7

Emincé de concombre à la moutarde ancienne
Blanc de poulet à la crème de Mont d'or
Purée de brocolis
Cantafrais
Galette comtoise

VENDREDI 8

Mélange de haricots rouges et légumes grillés
Assiette de quatre céréales à l'infusion de thym
avec des épinards branche au mascarpone
Torne à la coupe
Ananas frais

LUNDI 11

**Tranche de jambon au torchon
et cornichon**
Œuf mollet
Lentilles du Puy au blanc
Camembert portion
Clémentine

MARDI 12

Crème de céleri
Médailillon de veau poché sauce ravigotte
Estouffade de carottes aux herbes
Babybel jaune
Banane

JEUDI 14

Betterave rouge échalote
Couscous de poisson, légumes
et **semoule fine semi complète**
Brownies chocolat noir maison
Pain au pavot

VENDREDI 15

Pomme de terre "à l'huile"
Tarte au fromage
et feuilles de batavia
Yaourt au citron

LUNDI 18

Salade de chou rouge
Canard aux navets
Poêlée de **haricots verts** en persillade
Fromage blanc vanille

MARDI 19

Soupe aux pois franc-comtoise
Riz de Camargue servi façon risotto
Champignons de Paris liés à la crème épaisse
Parmesan copeaux
Poire
Pain de seigle

JEUDI 21

Assiette méditerranéenne
Filet de poisson frais (selon arrivage)
sauce béarnaise
Julienne de légumes à l'étuvée
Flan vanille et son caramel, maison

VENDREDI 22

Effiloché d'endives au vinaigre de xéres
Ragoût de jeune mouton (sud ouest)
"vieille loye"
Pommes de terre en robe des champs
Bresse bleu
Dattes sèches

LUNDI 25

Cœur de palmier et maïs
Lapin à l'estragon et genièvre
Blé légèrement томатé
Orange

MARDI 26

Potage cultivateur
Omelette roulée à la spatule
Trio de chou romanesco
Viennois au chocolat

JEUDI 28

Mélange de trévisse sauce blanche
Braisé de bœuf grand-mère
Côtes de bœuf au beurre de baratte
Gâteau de semoule maison
et coulis de framboise

VENDREDI 29

Râpé de carottes au cumin
Saucisse de Morveau artisanale
Choucroute d'Alsace
Yaourt nature sucré
Biscuit de Montbozon

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.

Légende :
produits bio
produits bio locaux
produits locaux



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

Ville de
Besançon