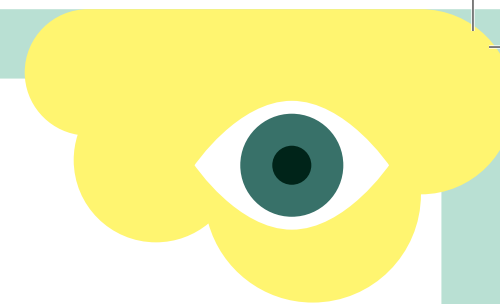


RESTAURANTS SCOLAIRES

▼ AVRIL 2021

MENUS

Bon appétit !



LUNDI 5

FÉRIÉ

LUNDI 26

Feuilles de trévisse à l'huile de noix
Pavé de cabillaud sauce Dugléré
Brocolis à la sauteuse
Yaourt citron

MARDI 6

Tomates cerises à croquer nature
Filet de colin sauce au citron jaune
Riz cuit pilaff
Boursin
Pomme

MARDI 27

Céleri boule râpé en rémoulade
Saucisse de volaille artisanale grillée
Purée de pois cassés
Chamois d'or
Cocktail de fruits

JEUDI 1^{er}

Salade frisée sauce Créosat
Pièce de bœuf braisée à la mode
servie avec des **lentilles vertes**
Fromage blanc au sirop d'érable
Biscuit sablé maison

JEUDI 8

Terrine de carottes maison
Tajine de jeune mouton (sud-ouest)
Semoule fine égrainée
(main, tradition)
Crème caramel

JEUDI 29

Émincé de chou blanc vinaigrette
Noix et sous-noix de veau rôties
Coquillettes au pesto maison
Prépailloux
Poire packham

VENDREDI 2

Rondelles de concombre à la menthe
Pizza
Ortolan
Banane
Poisson d'avril en chocolat artisanal

VENDREDI 9

Salade de pépinettes à l'ail des ours
Œuf dur **béchamel**
Légumes provençaux cuits en marmite
Rondelé aux noix
Fraises au sucre

VENDREDI 30

Galette de blé
Mix de haricots rouges, comté râpé
Mélange de salades et sa sauce
Banane
Rocher coco maison

Légende : **produits bio** - **produits locaux**

Menu sous réserve de modification

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