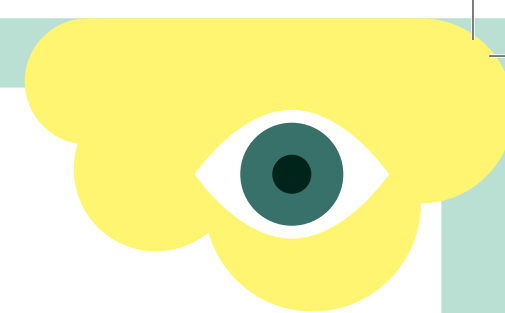


RESTAURANTS SCOLAIRES

▼ MAI 2021

MENUS

Bon appétit !



LUNDI 3

Julienne de concombre et cubes de feta
Poisson pané quartier de citron
Printanière de légumes cuite à l'étuvée
Pomme

LUNDI 10

Tomates rondelles et vinaigrette
à la moutarde de Dijon
Filet de Colin sauce Newburg
(bisque de homard)
Quinoa français cuit au bouillon de légumes
Chanteneige
Kiwi

LUNDI 17

Service de radis en croque sel
Boulettes d'agneau au curcuma
et autres épices
accompagnées de "mojettes" (ouest France)
Fromage blanc
Petit biscuit "palmier"

LUNDI 24

FÉRIÉ

LUNDI 31

Mousse de volaille et cornichon
Pavé de saumon sauce coutainvillaise
Riz semi complet safrané
Kiri
Les premières cerises

MARDI 4

Rillettes de sardines
et tranche de **pain complet**
Assiette de spaghettis à la carbonara
avec du comté râpé
Tarte à la rhubarbe

MARDI 11

Toast de ricotta aux herbes et noix (maison)
Œuf dur mayonnaise servi avec
une salade de coquillettes au basilic
Mosaïque de fruits
Galette Saint Michel

MARDI 18

Tarte aux poireaux
Grains de maïs doux assaisonnés
d'une sauce cocktail
et panaché de trévisse
Tranche de Mamirolle
Banane

MARDI 25

Cubes de Betteraves rouges
Moules marinières (décortiquées)
et pommes de terre cuisinées à la normande
Fromage frais

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 6

Cœur de palmier et pommes de bambou
Braisé de bœuf (comtois) à la jurassienne
Pommes de terre fraîches vapeur
Saint-Albray
Fraises chantilly

JEUDI 13

FÉRIÉ

JEUDI 20

Taboulé à la menthe fraîche maison
Mijoté de veau au romarin
Poêlée de haricots verts en persillade
Flan chocolat maison

JEUDI 27

Trio de choux romanesco
Quenelle nature sauce au morbier
Haricots blancs, concassé de tomates
et vinaigrette
Gâteau yaourt maison

VENREDI 7

Salade de blé et poivrons de trois couleurs
Purée de mungo
additionnée de crème entière
Bâtonnière aux carottes jaunes
Yaourt nature

VENREDI 14

VACANCES

VENREDI 21

Feuilles de batavia
vinaigre balsamique huile de colza
Filet de julienne poché au fumet de haddock
Lentilles vertes sauce mornay
Yaourt de chèvre frais
Pain à la farine de gaude

VENREDI 28

REPAS FROID
Macédoine de légumes vinaigrette
Pilon de poulet rôti (fermier sud-ouest)
servi froid
Sauce barbecue (maison)
Stick d'emmental et salade frisée
Fraises au sucre

Légende :

produits bio
produits bio locaux
produits locaux
produits sous signe de qualité

Ville de
Besançon