

RESTAURANTS SCOLAIRES

▼ JUIN 2021



LUNDI 7

Petits radis rouges, beurre demi-sel
Pavé de colin cuisiné en colombo
Boulgour cuit pilaff
Bonbel
Kiwi

LUNDI 14

Tomate rondelle au basilic
Chipolatas (de porc) grillées
Purée de patates douces
Cancoillotte
Mousse au chocolat au lait

LUNDI 21

Houmous maison et tortillas chips
Fricassée de lapin à la sarriette fraîche
et son jus
Haricots verts et fondue d'échalotes
Mamirollais
Nectarine

LUNDI 28

Infusion à la menthe
Couscous de la mer (filet de poisson au ras el
hanout)
Semoule fine semi complète
Fromage "bûche de chèvre"
Fruit de saison

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

MENUS

Bon appétit !

MARDI 1^{er}

Fond d'artichaut en vinaigrette de tomate
Mijoté de canard aux olives
Quinoa français cuit au bouillon
Fromage blanc sucré au sirop d'érable

MARDI 8

MENU HAMBURGER
Pain "bun" au sésame,
steak haché (bœuf comtois)
son accompagnement et tranche de fromage
Yaourt à boire accompagné d'un
biscuit breton

MARDI 15

Méli-mélo de carotte et céleri en julienne
Cappelletti aux 5 fromages "alla crema"
avec des copeaux de **parmesan**
Cocktail de fruits

MARDI 22

Râpé de courgettes, herbes fraîches
et huile d'olive
Blanc de poulet fermier aux asperges vertes
Petits pois au naturel
Charcenay
Melon

MARDI 29

Concombre au yaourt façon tzatziki
Longe de porc cuite au four à la sauge
Flageolets en persillade
Crème caramel

JEUDI 3

Assiette de maïs et poivron jaune
"Vol au vent"
garni d'un mélange forestier
Comté à la coupe
Banane

JEUDI 10

Macédoine de légumes vinaigrette
Rôti de veau froid sauce moutarde ancienne
Trévis à la féta
Gâteau aux pépites chocolat maison

JEUDI 17

Salade de pommes de terre et oignons rouges
Ragoût de mouton aux épices tandoori
Fleurettes de brocolis saupoudrées
d'amandes grillées
Chantailou
Ile flottante

JEUDI 24

Chiffonnade de scarole, huile de noix et **xérès**
Dos de cabillaud froid sauce aïoli
Salade de **riz semi-complet**
Panna cota
Cookies maison

VENDREDI 4

Feuilles de Batavia au vinaigre de cidre
Langue de bœuf sauce charcutière
Ecrasé de pomme de terre
Œuf au lait

VENDREDI 11

Salade de haricots rouges mexicaine
Orge perlé à l'infusion de thym
Ratatouille mont de Gy
Camembert
Cerises burlat

VENDREDI 18

Quartier de melon charentais
Filet hoki, velouté de poisson aux cives
Blé doré au beurre de baratte
Petit fromage frais
Meringue maison

VENDREDI 25

Cœur de blé en vinaigrette d'herbes fraîches
Œuf dur béchamel
Jeunes légumes cuits à l'étuvée
Brie à la coupe
Une poignée de cerises
Pain ciabatta

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

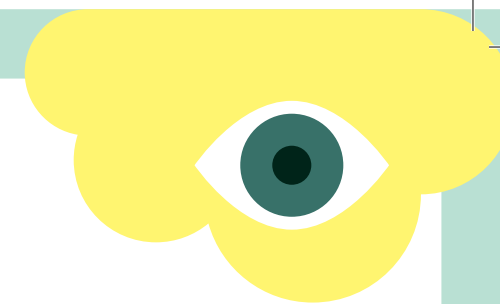
Ville de
Besançon

RESTAURANTS SCOLAIRES

▼ JUILLET 2021

MENUS

Bon appétit !



LUNDI 5

Pluches de frisée, vinaigre balsamique, gressin
Assiette de conchiglioni (pâtes coquilles)
à la bolognaise (végétarienne)
Fromage râpé
Pêche plate

MARDI 6

Pique-nique de fin d'année
et jus de pomme

JEUDI 1^{er}

Mélange de trévisse aux fleurs d'été
"Friand mornay" maison
Salade de lentilles vertes
Yaourt nature
Brioche Nanterre

VENDREDI 2

Lamelles de tomate mimosa
Pièce de bœuf rôtie sauce brune
et sa garniture printanière
Carré de vache qui rit
Pastèque



Légende : produits bio locaux – produits locaux

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