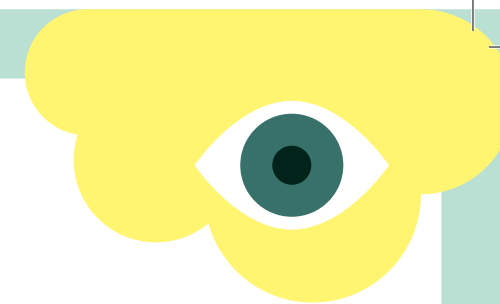


# RESTAURANTS SCOLAIRES

▼ NOVEMBRE 2021

# MENUS

Bon appétit !



## LUNDI 8

Feuille de Scarole **au vinaigre de cidre**  
Poisson pané et citron frais  
Printanière de légumes  
**Fromage blanc nature**

## LUNDI 15

Radis rose en Croq'sel  
**Sauté de veau marengo tradition**  
**Petits pois au naturel**  
**Rondelé nature**  
**Orange**

## LUNDI 22

Ciselé de laitue à la dijonnaise  
Omelette nature maison  
Poêlée de légumes de saison  
Fraidou  
**Poire**

## LUNDI 29

Céleri rave râpé **comté** et noix  
Ragoût d'agneau du Sud-Ouest au curry  
**Boulgour cuit pilaff**  
**Yaourt aromatisé au citron**

## MARDI 9

Soupe de tomate et croustons  
Œuf mollet velouté  
**Mélange kasha aux épices**  
Yaourt ananas

## MARDI 16

**Crème de lentilles**  
Rizotto italien  
et ses champignons des bois  
Copeaux de Parmesan  
Coupelle de fruits au sirop

## MARDI 23

Velouté aux navets  
Filet de lieu frais à la bisque de homard  
Cœur de blé  
**Panna cota sur lit de mangue**

## MARDI 30

Chiffonade de Batavia et œuf dur  
Fondue  
**Banane**  
Biscuits Chamonix

## JEUDI 11

FÉRIÉ

## JEUDI 18

**Chicon à l'huile de noix**  
Haricots tarbais  
et potée végétarienne  
Saint Albray  
Clafoutis far Breton  
**Pain au maïs**

## JEUDI 25

Méli-mélo de fruits de mer  
**Bœuf bourguignon**  
**Flan de carotte** maison  
Petit louis  
Clémentine

## VENREDI 12

Salade de pomme de terre au persil  
Sot l'y laisse de dinde au bleu de Gex  
Haricots plats au beurre de baratte  
**Raisin italia**  
**Pain aux céréales**

## VENREDI 19

Pâtes pépinette à l'oignon rouge  
Fricassée de lapin (frais) aux baies roses  
**Duo de courgettes à l'huile d'olive**  
**Yaourt nature**  
**Biscuit oriental**

## VENREDI 26

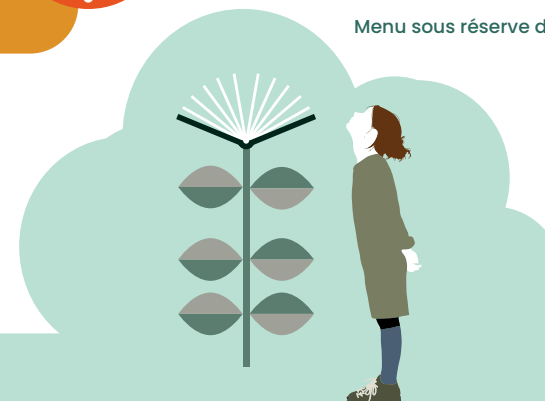
Betterave rouge au vinaigre de Xérès  
Choucroute Alsacienne  
Palette salé au sel sec  
**Saint-Nectaire**  
Cerises noires au sirop

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

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](mailto:education@besancon.fr)



Ville de  
**Besançon**