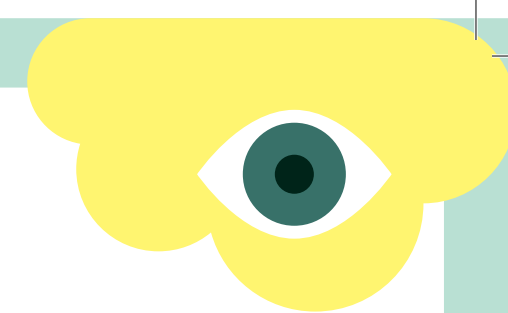


RESTAURANTS SCOLAIRES

▼ SEPTEMBRE 2021

MENUS

Bon appétit !



LUNDI 6

Cocos en vinaigrette de tomate
Pavé de saumon frais au beurre blanc
Salsifis
Saint Nectaire
Raisin chasselas blanc

LUNDI 13

Brunoise de concombre et cubes de féta
Fricassée de lapin (frais) sauce chasseur
Pommes de terre rondes
Poire williams

LUNDI 20

Penne en salade, **huile de colza**,
herbes fraîches
Filet de lieu (frais) sauce béarnaise
Poelée de haricots plats
Yaourt à la mûre

LUNDI 27

Mélange de Trévis à l'huile de noix
Boulette d'agneau à la sauge
Semoule complète, fine, au raisin
Cancoillotte
Pomme

MARDI 7

Ciselé de chou chinois et poivrons rouges
Sauté de bœuf bourguignon
Quinoa fin français cuit au bouillon
Yaourt nature

MARDI 14

Salade de lentilles vertes,
moutarde à l'ancienne
Quiche aux poireaux
Babybel
Coupelle de fruits au sirop

MARDI 21

Assiette de tomate et billes de mozzarella
Pièce de bœuf (comtois) cuite au four
Mijoté de jeunes carottes
Raisin noir muscat
Gaufrette

MARDI 28

Emincé de chou rouge au vinaigre chaud
Ratatouille fraîche et pois chiche
Riz camarguais
Fan caramel

JEUDI 2

Tomate vinaigrette
Pomme de terre fraîche
et filet de colin en brandade
Gâteau quatre-quart
(traditionnel, fait maison)

JEUDI 9

Radis beurre et sel
Ravioli aux épinards ricotta
crème de carotte
Clafoutis myrtilles (maison)
Pain aux olives

JEUDI 16

Taboulé au persil plat
Dos de cabillaud "braisé" Bercy
Fleurettes de brocolis vapeur
Tartelette au chocolat maison

JEUDI 23

MENU COMTOIS
Feuilles de batavia des monts de Gy
Saucisse de Morteau artisanale
"Röesti franc comtois"
Crème grand-mère à la vanille
Pain aux noix

JEUDI 30

Salade pomme de terre au hareng mariné
Omelette aux champignons maison
Petit pois extra fins cuisinés
Fromage blanc
Coulis de framboise

VENDEDI 3

REPAS FROID
Râpé de carotte
Noix de veau (filière comtoise)
froid, moutarde
Salade de maïs garniture
Tome à la coupe
Reine claudie

VENDEDI 10

Feuilles de batavia et vinaigre de **Xères**
Cuisse de canette à l'orange
Orge pilaf au beurre
Tartare fines herbes
Pêche de vigne

VENDEDI 17

Céleri rave remoulade
Gigot de mouton du sud ouest,
cuit de 7 heures
Printanière de légumes en cocotte
Rondelé nature
Prune quetche

VENDEDI 24

Céleri rave remoulade
Gigot de mouton du sud ouest,
cuit de 7 heures
Printanière de légumes en cocotte
Rondelé nature
Prune quetche

Au verso, légende et informations
complémentaires



Ville de
Besançon

RESTAURANTS SCOLAIRES

▼ OCTOBRE 2021

MENUS

Bon appétit !



LUNDI 4

Pennes vinaigrette aux herbes
"Poulet au vinaigre de cidre" **cuisse de poulet**
fermier sud ouest
Poêlée de courgettes
Chamois d'or
Kiwi

LUNDI 11

Taboulé au persil plat
Sauté de canard à la sariette fraîche
Navets frais cuits en marmite et leurs petits pois
Pomme
Pain à la farine de gaude

LUNDI 18

Salade de pommes de terre,
oignon rouge et céleri branche
Émincé de dinde aux petits légumes
et **miel mille fleurs**
Haricots verts au beurre persillé
Yaourt nature

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

MARDI 5

Carottes rapées et dés de feta
Roti de bœuf comtois persillé
Mojettes à l'étuvée
Polinois à la coupe
Poire

MARDI 12

Feuilles de batavia au Xerès
Blanquette de **veau** (filière comtoise)
à l'ancienne
Riz long cuit pilaff
Yaourt pruneaux
Pain d'épeautre

MARDI 19

Émincé de choux blanc moutarde
à l'ancienne
Pizza à la mozzarella
Bouquet de mâche au balsamique
Fian vanille

JEUDI 7

Pâté en croute artisanal
et cornichons
Plat de pommes de terre
au **munster AOC** cuit au four, et sa laitue
Compote de pomme parfumée au cassis

JEUDI 14

Guacamole d'avocat et tortillas chips
Mélange céréales et lentilles corails
à l'infusion de thym
Estouffade de carottes au mascarpone
Saint Nectaire à la coupe
Crème au chocolat maison
Pain complet

JEUDI 21

Caviar (lentilles vertes) à l'échalote
Petit épeautre
Légumes d'automne à la crème de courge
Brie à la coupe
Orange

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

VENREDI 1^{er}

Celeri boule râpé aux noix
Cassolette de Moules à la crème
Purée de potimarron
Croq'lait
Raisin blanc

VENREDI 8

"Semoule" de chou-fleur aux fèves
Quinoa fin (français) **bouillon tomate**
Mitonnée de légumes
et brisures de châtaigne
Ortolan à la coupe
Banane

VENREDI 15

Betteraves rouge à l'ail blanc
Poisson frais selon arrivage
à la Coutainvillaise
Fleurettes de brocolis
Raisin noir
Pain au sarrasin

VENREDI 22

Chiffonnade de scarole
et cubes d'emmental
Épaule de mouton du sud-ouest
aux aubergines
Flageolets du pays
Oreillons d'abricots au sirop



Ville de
Besançon