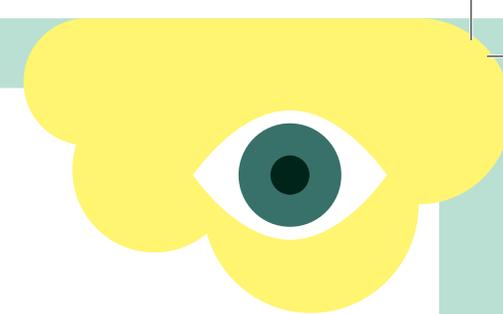


# RESTAURANTS SCOLAIRES

▼ 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**  
**Flan 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

## VENREDI 3

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

## VENREDI 10

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

## VENREDI 17

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

## VENREDI 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



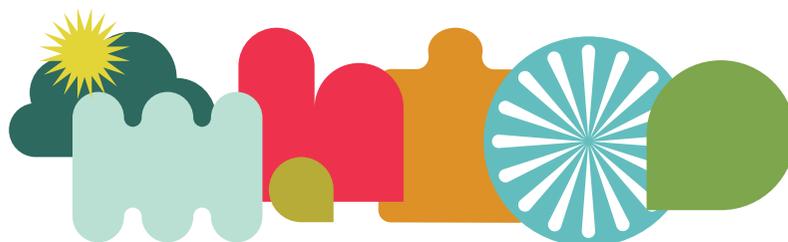
Ville de  
**Besançon**

# 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](mailto: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<sup>er</sup>

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**