

RESTAURANTS SCOLAIRES

MAI 2019

Bon appétit !

MENUS

LUNDI 6

« Traditionnel » chou rouge au vinaigre chaud
Fricassée de poulet fermier à l'ail des ours
Orge perlé bio au bouillon safrané
Fromage blanc

LUNDI 13

Fine brunoise de poivron et **maïs bio**
Chipolatas (de porc) artisanales
Purée de Brocolis bio
Polinois à la coupe
Mousse au chocolat lait

LUNDI 20

Taboulé aux olives vertes et noires
(semoule de blé bio)
Tajine d'agneau aux fruits secs
Bâtonnière aux haricots plats
Fromage de brebis
Dattes

LUNDI 27

Champignons de Paris
sauce « french dressing »
Sauté de veau au romarin
Boulgour bio, tomate concassée et basilic
Œuf au lait

MARDI 7

Julienne fine de carotte et céleri rave
Filet de Lieu frais à la Monégasque
Mini torti à l'huile d'olive
Ortolan
Poire

MARDI 14

Radis rouge en croq'sel
Civet de lapin à l'ancienne
Petits pois cuits vapeur
Fraidou
Pêche cube au sirop

MARDI 21

Assiette de coleslaw (chou blanc)
Tortillas
(pomme de terre et oignon)
Yaourt abricot

MARDI 28

Sardine au beurre et pain de campagne
Rôti de porc à la diable
Estouffade de Lentilles vertes bio
Six de Savoie
Ananas frais

JEUDI 2

Menu italien
Batavia aux légumes grillés/ gressin
Pizza tomate fromage
Panna cotta
Coulis de cerise

JEUDI 9

Menu « kebab »
Blanc de dinde rôti tranché
Pain pita, sa garniture, sauce blanche, chips
Fraises
Petit pain au lait et carré de chocolat

JEUDI 16

Repas froid
Tsatsiki de concombre à la grecque
Pièce de bœuf cuite au four, servie froide
Sauce froide persillée
Salade de coquillettes
Chou pâtissier maison

JEUDI 23

Salade verte **vinaigrette bio**
Quenelle nature (artisanale) sauce Niçoise
Ragoût de légumes et légumineuses au thym
Crème anglaise (maison)
Biscuit de Montbozon

JEUDI 30

Ascension
Férié

VENDREDI 3

Tomate à l'huile d'olive
Colin sauce hollandaise
Riz bio
Chanteneige
Kiwi

VENDREDI 10

« Pomme à l'huile » herbes et cubes de cantal
Emincé de Bœuf Strogonof (paprika)
Haricots verts fins bio au beurre de baratte
Pomme bio

VENDREDI 17

Feuilles de Batavia, vinaigre de Xérès
Poisson pané et quartier de citron
Poêlée de salsifis noisettes et crème
Port-salut
Banane bio

VENDREDI 24

Vinaigrette de Pois Chiche
Dés de saumon, velouté de poisson et Haddock
Epinards branches légèrement muscadés
Comté coupe
Cerises burlat

VENDREDI 31

Fermé

En vert : produit local ou artisanal

Pain bio semi-complet à base de farines de Franche-Comté
Bœuf comtois, Veau régional, Œuf PPA, Poisson frais selon arrivage

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des
approvisionnements. Ils sont susceptibles de contenir des allergènes.
Liste des allergènes sur : besancon.fr / rubrique inscriptions scolaires

Pour toute information :
Direction Éducation – tél. 03 81 61 52 69
courriel : education@besancon.fr

Ville de
Besançon

RESTAURANTS SCOLAIRES

JUIN - JUILLET 2019

Bon appétit !

MENUS

LUNDI 3

Mousse de volaille
Pavé de Saumon braisé portugaise
Jardinière de légumes
Crème chocolat (danette)

LUNDI 10

Pentecôte
Férié

LUNDI 17

Radis rouge, beurre et sel
Filet de colin "à la nage" sauce aioli
Pilaf de **quinoa bio** français
Roitelet
Pêche

LUNDI 24

Assiette mexicaine (haricots rouges)
Gibelotte de Lapin à la sarriette
Chou fleur bio, vapeur à l'huile d'olive
Flan à la vanille

LUNDI 1^{er} juillet

Tomate bio mozzarella au basilic
Estouffade de bœuf à la fleur de thym frais
Orge perlé bio safrané
Poire au sirop

MARDI 4

Salade de pomme de terre mimosa
Saucisse de Montbéliard
Fleurettes de Brocolis bio cuites vapeur
Pré paillou bio à la coupe
Coupelle de salade de fruits

MARDI 11

Cubes de betterave rouge et échalote ciselée
Moules à la provençale
Riz camarguais semi complet bio
Chantaillou
Pomme verte

MARDI 18

Méli-mélo de poivron et **maïs bio**
"Tandoori" de blanc de dinde aux épices
Poêlée de légumes
Yaourt arôme pulvé à la mûre

MARDI 25

Mesclun bio Les Monts de Gy
Ragoût de canard aux navets nouveaux
Mélange de quatre céréales
Tome à la coupe
Pêche plate

MARDI 2 juillet

Gaspacho de concombre (soupe froide)
Omelette aux champignons frais
Petit pois bio à la française
Saint-Nectaire
Tranche de Pastèque

JEUDI 6

Menus 2 fois bon
Tomate en croq' sel bio des Monts de Gy
Pièce de bœuf rôtie et son jus en persillade
Lentilles vertes bio de la région
Ortolan
Compote de pomme dijonnaise (au cassis)

JEUDI 13

Taboulé (**semoule bio**) au persil plat
Ragoût d'agneau à l'ail nouveau et aubergine
Haricots beurre
Fromage blanc issu d'un lait bio local
Petit feuilleté caramélisé au sucre bio

JEUDI 20

Repas froid
Noix de veau de région (cuisson basse température) servie froide avec des pickles
Émincé de chou blanc
et salade de pasta à l'italienne
Tarte aux pommes rhubarbe

JEUDI 27

Repas froid
Pluches de frisée aux croûtons
Pavé de cabillaud cuit au court bouillon
Macédoine de légumes
Vache-qui-rit
Poignée de cerises

JEUDI 4 juillet

Carottes râpées vinaigrette
Tarte aux poireaux
Yaourt nature bio
Nectarine jaune

VENREDI 7

Assiette de Haricots blancs sauce créosa
Raviolis aux épinards et ricotta
Copeaux de Parmesan
Melon
Focaccia

VENREDI 14

Menu burger
Steack hâché (bœuf comtois), bun
sa garniture et chips
Milk shake
Banane

VENREDI 21

Été
Service d'eau gazeuse « la bisontine »
Chiffonnade de Trévise aux fleurs de capucines
Pilon de poulet fermier grillé au romarin frais
Ratatouille (légumes frais bio région)
Petit fromage aux herbes
Cerise Burlat

VENREDI 28

Quartier de Melon charentais
Longe de porc cuite au four
Pomme anglaise
Panna cotta
Coulis de framboise

VENREDI 5 juillet

Menu pique-nique de fin d'année

En vert : produit local ou artisanal

Pain bio semi-complet à base de farines de Franche-Comté
Bœuf comtois, Veau régional, Œuf PPA, Poisson frais selon arrivage

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements. Ils sont susceptibles de contenir des allergènes.
Liste des allergènes sur : besancon.fr / rubrique inscriptions scolaires

Pour toute information :
Direction Éducation – tél. 03 81 61 52 69
courriel : education@besancon.fr

Ville de
Besançon