

RESTAURANTS SCOLAIRES

SEPTEMBRE 2023

MENUS

Bon appétit !

** Produits distribués pour
le programme Lait et fruits
à l'école : Aide UE à
destination des écoles.



LUNDI 4

Carotte râpée des Monts de Gy
Brandade de **poisson**
Purée de pommes de terre
au beurre de baratte
Crème dessert chocolat maison

LUNDI 11

Taboulé aux raisins secs
Blanquette de veau comtois
Poêlée de haricots verts
Yaourt nature**, sucre servi à part

LUNDI 18

Courgette râpée
Sauté de mouton du sud-ouest
aux aubergines
Boulgour à l'étuvé
Pavé d'Affinois
Pomme**

LUNDI 25

Salade mexicaine
Riz
Ratachiche
Babybel**
Poire**

MARDI 5

Radis en croq'sel
Couscous végétarien aux légumes d'été
Semoule complète
Mamirolle**
Reines-claude**

MARDI 12

Tomates à l'huile d'olive
Tarte aux poireaux
Salade verte des Monts de Gy**,
vinaigrette servie à part
Raisin muscat**

MARDI 19

Pomme de terre
au céleri et oignons rouge
Quinoa fine française
Jardinière de légumes au curry
Ortolan
Pêche de vigne**

MARDI 26

Betterave rouge
Cuisse de canard confite
Choucroute
Yaourt nature**, sucre servi à part
Petit Écolier

JEUDI 7

Salade des Monts de Gy**,
vinaigrette à l'huile de noix servie à part
Roti de bœuf comtois froid
Cœur de blé en salade
Fromage blanc sucré

JEUDI 14

Haricots coco à l'échalote
Omelette forestière maison
Petits pois et oignons grelots
Flan à la vanille bourbon maison

JEUDI 21

Salade verte des Monts de Gy**,
vinaigrette à la tomate confite servie à part
Poisson sauce aioli
Duo de carottes jaunes et orange
Tartelette au chocolat maison

JEUDI 28

MENU PARISIEN
Salade "Saint Germain des Prés"
Steak de bœuf Comtois
sauce Bercy garniture Clamart
Brie**
Opéra et chantilly

VENDREDI 8

Concombre à la menthe
Cappelletti sauce napolitaine
Saint nectaire**
Raisin**

VENDREDI 15

MENU ANTILLES
Avocat sousskai crevette
Rougaille de saucisse
Riz façon créole
Yaourt coco et coulis de mangue

VENDREDI 22

Salade de **maïs**
au persil et poivrons
Lentilles béchamel
Chou-fleur
Camembert**
Quetches**

VENDREDI 29

Chou rouge au vinaigre de cidre
Rösti tradition maison
Cancoillote maison
Biscuit de Montbozon
Raisin Muscat**

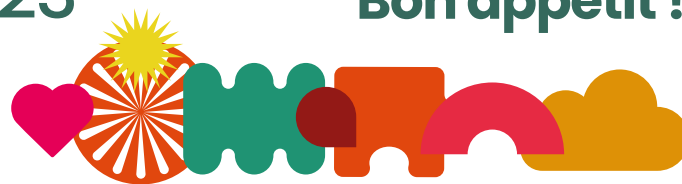
RESTAURANTS SCOLAIRES

OCTOBRE 2023

MENUS

Bon appétit !

** Produits distribués pour
le programme Lait et fruits
à l'école : Aide UE à
destination des écoles.



LUNDI 2

Macédoine de légumes
Émincé de bœuf comtois
aux quatre épices
Haricots verts
Panna cotta

MARDI 3

Salade verte des Monts de Gy**,
vinaigrette au citron et olives servie à part
Mélange quatre céréales
Tajine de pois chiches
Saint-Moret**
Raisin**

JEUDI 5

Cœur de palmier aux poivrons
Poisson du jour sauce bisque
Blé au beurre de baratte
Fromage blanc au sirop d'érable

JEUDI 6

Houmous tortillas
Quenelle nature à la tomate
Bâtônnière à la châtaigne
Prépaillou**
Poire**

LUNDI 9

Lentilles à l'artichaut
Œuf dur sauce aurore
Courgettes fraîches à l'huile d'olive
Flan caramel

MARDI 10

Céleri des Monts de Gy
au fromage blanc
Sauté de veau comtois aux pruneaux
Flageolets
Yaourt nature**, sucre servi à part

JEUDI 12

Salade des Monts de Gy**
vinaigrette aux champignons servie à part
Haricots rouges et lentilles provençales
Brocolis
Rondelé au bleu
Compote de cassis

JEUDI 13

Tomates des Monts de Gy au basilic
Poisson au beurre d'escargot
Orge perlé
Comté**
Prunes rouges**

LUNDI 16

MENU "ROSE"
Radis rose au beurre salé
Saucisse de Toulouse
Purée de betteraves
Pomme Pink Lady**
Sirop de framboise Rième

MARDI 17

Salade de maïs
Haricots blancs
Carottes à la crème de **potimarron**
Écorce de sapin
Kiwi**

JEUDI 19

Salade verte des Monts de Gy**,
vinaigrette et croutons servis à part
Tomates cerises
Gratin de pommes de terre **au munster**
Clafoutis myrtilles maison

JEUDI 20

Concombre à la feta
Mouclade à la crème de curry
Pilaf de boulgour
Raisin**

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