






















 académie Besançon éducation nationale  GESTIONNAIRE  PRINCIPALE ADJOINTE 	SEMAINE	LUNDI 05 MARS	MARDI 06 MARS	JEUDI 08 MARS	 VENDREDI 09 MARS
	ENTREES	SALADE DE CROZETS 	PAMPLEMOUSSE AVOCATS SALADE	CHOU ROMANESCO SAUCE RAVIGOTE  SALADE	TERRINE DE CHAPUIS SALADE
	PLAT CHAUD	FILET MIGNON DE PORC A LA MOUTARDE EN GRAIN 	EMINCE DE BŒUF ZINGARA 	PICCATAS DE VOLAILLE CITRON BASILIC 	CABILLAUD PANE 
	LEGUMES	CHOUX FLEUR AUX HERBES 			
	FECULENTS		SPÄTZLE	POMMES SAUTEES	RIZ A LA PORTUGAISE
	FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE
DESSERT	SMOOTHIES  FRUITS	CREME MOUSSELINE FRUITS	 FRUITS	ANANAS AU SIROP FRUITS	
	SEMAINE	LUNDI 12 MARS	MARDI 13 MARS	JEUDI 15 MARS	 VENDREDI 16 MARS
 académie Besançon éducation nationale  GESTIONNAIRE  PRINCIPALE ADJOINTE 	ENTREES	ENTREE CHAUDE  SALADE	PIEMONTAISE  SALADE	MESCLUN A L'EMMENTAL MAQUEREAUX SALADE	CREME DE LEGUMES  SALADE
	PLAT CHAUD	NOIX DE JAMBON AU CITRON 	STEAK DU BOUCHER SAUCE BEARNAISE 	TARTIFLETTE 	GRATIN DE CORNETTES AU SAUMON 
	LEGUMES	BRUNOISE DE LEGUMES	MELI MELO DE LEGUMES		
	FECULENTS	PERLES			
	FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE
	DESSERT	BANANE CHOCOLAT  FRUITS	FLAN CAMEL FRUITS	 FRUITS	ABRICOTS MELBA  FRUITS

Des changements sont susceptibles d'intervenir dans le menu en cas de non livraison des produits.

Le logo « fait maison »  correspond aux plats cuisinés entièrement sur place et à partir de produits brut. (décret N°2014-797 du 11/07/14)