










SEMAINE		LUNDI 16 SEPTEMBRE	MARDI 17 SEPTEMBRE	JEUDI 19 SEPTEMBRE	VENDREDI 20 SEPTEMBRE
 académie Besançon éducation nationale  GESTIONNAIRE  PRINCIPAL-ADJOINT 	ENTREES	SALADE DE FOND D'ARTICHAUTS  MESCLUN	MELON PASTEGUE MESCLUN	TOMATES MOZZARELLA  MESCLUN	RADIS / RILETTE DE SARDINE MESCLUN
	PLAT CHAUD	ROTI DE DINDE FRACIE  FRANC-COMTOIS	FILET DE PANGAS 	ONGLET DE VEAUX AUX PETITS LEGUMES 	ROTI DE PORC DU GAEC DES RICORNES 
	LEGUMES	LEGUMES DU MARCHE		MOUSSELINE DE PUREE DE CAROTTES 	GRATIN DE CHOU FLEUR 
	FECULENTS	EBLY	POMMES VAPEUR		POMME DE TERRE 
	FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE
	DESSERT		COMPOTE DE POMME		CREME MOUSSELINE 
		FRUITS DE SAISON	FRUITS	RAISINS	FRUITS
SEMAINE		LUNDI 23 SEPTEMBRE	MARDI 24 SEPTEMBRE	JEUDI 26 SEPTEMBRE	VENDREDI 27 SEPTEMBRE
 académie Besançon éducation nationale  GESTIONNAIRE  PRINCIPAL-ADJOINT 	ENTREES	TERRINE DE CHAPUIS AU SAVAGNIN SALADE	CROUTE AU MORBIER  SALADE	CRUDITES BIO AUX GRAINES DE SESAMES  	FARFALLE EN SALADE  MESCLUN
	PLAT CHAUD	CAPPELLETTI AUX 5 FROMAGES		STEAK DU GAEC BOURILLOT 	NOIX DE JAMBON AU MIEL ET L'ORANGE
	LEGUMES		POEELE FRANC-COMTOISE 	BEURRE MAITRE D'HOTEL 	HARICOTS BEURRE AUX HERBES
	FECULENTS			BOULGOUR	
	FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE
	DESSERT	PECHE AU SIROP FRUITS		SMOOTHIE  FRUITS	MOUSSE AU CHOCOLAT  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)