Collège Voltaire

9 rue de Savoie

25000 BESANCON

« Fait maison » valorise les plats cuisinés entièrement sur place à partir de produits bruts ou de produits traditionnels de cuisine.
(F) : français
(P.L.) : Production locale ou Circuit court

| LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|
| 17/02/2020 | 18 /02/2020 | 20 /02/2020 | 21 /02/2020 |
| Méli-mélo de choux<br>Roti de bœuf à l'échalote<br>Haricots verts persillés<br>Fromage blanc aux fruits | Potage de légumes<br>Roti de porc<br>ou<br>Boudin noir et pommes (60 portions)<br>Purée<br>Fromage >150 MG<br>Fruit de saison | Mousse de canard<br>Poisson béarnaise<br>Trio de légumes brocolis<br>Fromage >150 MG<br>Fruit de saison | MENU VEGETARIEN<br>Champignons à la crème /crouton<br>Lasagnes à la provençale<br>Fromage 100 -150 MG<br>Crumble aux fruits |
| 09 /03/2020 | 10 /03/2020 | 12 /03/2020 | 13 /03/2020 |
| Salade verte<br>Haché de poulet façon bouchère<br>Pommes sautées<br>Fromage >150 MG<br>Liégeois de fruit | Endives pommes Comté<br>Sauté de veau<br>Gratin de chou-fleur<br>Fromage 100 -150 MG<br>Pâtisserie | MENU VEGETARIEN<br>Cake au fromage<br>Curry de légumes /haricots blancs<br>Fromage 100 -150 MG<br>Salade de fruits frais | Journée « Climat » REPAS BIO<br>Salade de lentilles corail et crudités Bio<br>Dos de colin (MSC)<br>Boulgour BIO aux légumes<br>Fromage >150 MG<br>Entremet bio |

**Fruits crus et légumes : production française en fonction de la saison. Viande française et/ou locale. Fabrication sur site.*

La Gestionnaire
Delphine GODIN-GALLINET

S08 /S11

La Principale
Isabelle LECOMTE