

# RESTAURANTS SCOLAIRES

## FÉVRIER 2020

# bon appétit ! MENUS

### LUNDI 3

#### NOUVEL AN CHINOIS

Assiette de pousse de bambou  
Service de Nem au poulet  
Riz cantonais  
Nougat mou et nougat croquant  
**Pain au sésame**

### MARDI 4

Soupe à l'oignon et croûtons  
Œufs durs au blanc (béchamel)  
**Lentilles vertes (du sud-ouest)**  
Fromage blanc aux fruits

### JEUDI 6

Salade de Haricots verts  
**Pièce de veau rôtie et son jus**  
Pomme de terre au **Mont d'or**  
**Clémentine**

### VENDREDI 7

**Jambon blanc** et cornichon  
Dos de merlu, velouté à l'aneth  
Trio de légumes  
Cantadou  
Crêpe, **sucre zesté au citron de menton**

### LUNDI 10

Salade frisée, **citron de Menton**,  
huile d'olive  
Langue de bœuf sauce charcutière  
accompagnée de blé cuit pilaf  
**Yaourt ananas**

### MARDI 11

Soupe au cœur d'artichaut  
Sauté de lapin à la graine de moutarde  
Petits pois à l'étuvée  
Bresse bleu  
**Poire**

### JEUDI 13

Cake d'hiver fait maison  
**Purée de pois cassé et Mungo**  
Carotte jeune au bouillon d'épices  
Tome à la coupe  
Dattes **et pain aux noix**

### VENDREDI 14

Cœur de palmier et maïs  
Gigot de jeune mouton  
de 7 heures à la sauge  
**Fleurettes de Chou-fleur**  
Île flottante

### LUNDI 17

Terrine de légumes  
Penne au pesto fait maison  
et feuilles de Batavia  
**Comté râpé**  
**Banane**

### MARDI 18

Potage garbure aux navets  
**Grillade de porc**  
Jardinière de légumes grand-mère  
Port salut  
**Pomme rouge**

### JEUDI 20

"Taboulé" quatre céréales et Leerdammer  
**Braisé de bœuf à la jurassienne**  
Côtes de bettes en persillade  
**Yaourt nature**  
**Beignet artisanal**

### VENDREDI 21

Ciselé d'endives en vinaigrette  
Colombo de poisson  
Écrasé de pomme de terre au beurre  
**Ecorce de sapins**  
**Orange**

Légende : **produits bio** - **produits bio locaux** - **produits locaux** - **produits sous signe de qualité**

Pour toute information

Direction Éducation - tél. 03 81 61 52 69

courriel : [education@besancon.fr](mailto:education@besancon.fr)

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.