

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

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.