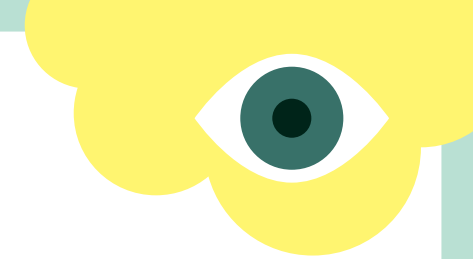


# RESTAURANTS SCOLAIRES

▼ FÉVRIER 2022

# MENUS

Bon appétit !



## MARDI 1<sup>er</sup>

### CHANDELEUR

Bouillon et pâtes alphabet  
Œufs sauce aurore  
Trio de légumes aux brocolis  
**Crêpe au sucre citron de Menton**

## JEUDI 3

Cœur de blé à la ciboulette  
Anchoïade de cabillaud frais  
Haricots plats au beurre  
Crème dessert saveur caramel

## VENREDI 4

### MENU IRLANDAIS O'MANU

Choux aux cranberries  
Gigot de mouton comme à Dublin  
Irish mashed potatoes  
Cake celtique maison  
**Pain de seigle**

## LUNDI 7

### Cubes de betterave rouge et maïs

Quiche picarde  
Feuilles de batavia  
**Yaourt sucré**

## MARDI 8

Soupe à l'oignon, **comté** et croûtons  
Filet de lieu frais sauce américaine  
**Lentilles corail et boulgour  
Clémentine**

## JEUDI 10

Endives à l'huile de noix  
**Sauté de bœuf** à la bordelaise  
Coquillettes au beurre  
**Brie**  
Beignet au sucre glace

## VENREDI 11

Céleri rémoulade  
**Échine de porc fumé au sel sec**  
Pommes de terre fraîches persillées  
**Cancoillotte maison  
Pomme rouge**

## LUNDI 28

Radis et beurre demi-sel  
Pavé d'églefin monégasque  
**Petits pois à la française  
Yaourt pulvé à la poire**



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

**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.

Menu sous réserve de modification.

**Pour toute information :** Direction Éducation - Tél. 03 81 61 52 69  
courriel : [education@besancon.fr](mailto:education@besancon.fr)