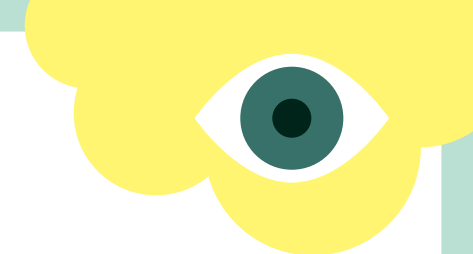


# RESTAURANTS SCOLAIRES

▼ JANVIER 2022

# MENUS

Bon appétit !



## LUNDI 3

Feuilles de Batavia à l'huile de noix  
Bolognaise de bœuf  
servie avec des coquillettes  
Emmental râpé  
**Pomme**

## LUNDI 10

Mélimélo de poivrons et **maïs**  
Sauté de mouton du sud-ouest  
façon boulangère  
Poêlée de légumes en bâtonnets  
**Fromage frais aromatisé**

## LUNDI 17

Chou à l'échalote et persil plat  
Colombo de dinde  
Blé doré cuit à l'étouffé  
**Mamirolle à la coupe**  
**Clémentine**

## LUNDI 24

Râpé de carottes au citron  
Pavé de saumon frais à l'oseille  
Poêlée de légumes d'hiver rutabaga  
Prépaillou à la coupe  
**Kiwi**

## LUNDI 31

Salade frisée et cubes de cantal  
Cassolette de Moules au curry  
Riz long grain italien  
Petit fromage frais

## MARDI 4

Crème Dubarry  
Risotto **au morbier**  
Pointes d'asperges vertes et cerfeuil  
Flan au chocolat maison

## MARDI 11

Potage de légumes paysan  
Filet de Colin sauce aneth  
**Pilaf de Quinoa à la française**  
Petit louis  
**Poire**

## MARDI 18

Velouté de légumes au chicon  
**Carbonade de bœuf comtois** au pain d'épices  
Brisure de chou-fleur au beurre  
Gaufre au sucre glace

## MARDI 25

Potage Saint Germain (pois cassés)  
**Boullgour tomates cuit au four**  
**Trio de légumes romanesco**  
**Yaourt aromatisé à la noix de coco**  
**Biscuit dentelle de la maison Buhler**

**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)

## JEUDI 6

Effiloché d'endives au **xérès**  
Langue de bœuf au beurre persillé  
Purée de fenouil  
Fraidou  
**Galette comtoise**

## JEUDI 13

Céleri rave en vinaigrette  
Saucisse toulousaine  
Choucroute de rave  
et pommes de terre fraîches  
**Charcennay à la coupe**  
**Banane**

## JEUDI 20

Haricots coco à la portugaise  
Vol au vent  
**aux quenelles** et petits légumes  
Fromage blanc  
**Pain aux graines de sésame**

## JEUDI 27

Bouquet de mâche **au comté**  
**Rôti de veau** aux herbes fraîches  
Petit épeautre  
Pain d'épice maison à l'anis

## VENREDI 7

**Tranche de jambon** et cornichon  
Filet de lieu frais sauce gribiche  
(selon arrivage)  
Petits pois et carottes au beurre  
**Ecorce de sapin à la coupe**  
**Mandarine**

## VENREDI 14

Cake maison carottes et comté  
Omelette fraîche nature  
Epinards en branche sauce norman  
**Yaourt sucré nature**  
**Pain à la châtaigne**

## VENREDI 21

Pois chiches  
et dés de concombre à la dijonnaise  
Blanquette de lapin frais  
**Haricots verts au beurre**  
**Chanteneige**  
**Orange**

## VENREDI 28

Macédoine de mayonnaise  
**Sauté de poulet label rouge à la coriandre**  
**Lentilles vertes** et carottes fraîches  
Rondelé bleu  
Compote pomme coing

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