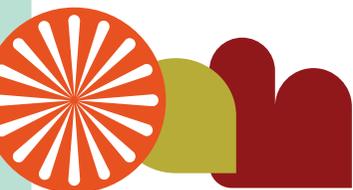
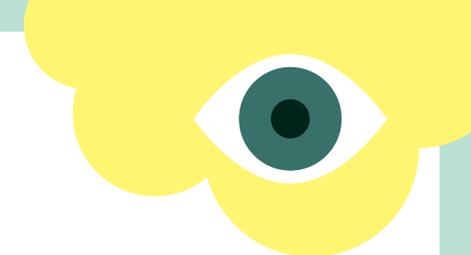


RESTAURANTS SCOLAIRES

▼ MARS 2022

MENUS

Bon appétit !



LUNDI 7

Scarole façon César
Sauté de dinde aux pruneaux
Cœur de blé
Yaourt à la fraise

LUNDI 14

Chiffonnade de batavia
et fromage Leerdamer
Bolognaise de thon
Blé doré au beurre
Ananas

LUNDI 21

Chou chinois au cerfeuil
Civet de lapin
Petit épeautre
Flan caramel

LUNDI 28

Salade de maïs
Poulet fermier cuit au four
Côtes de bette à la crème
Panna Cotta

MARDI 1^{er}

Bisque de crustacés
Sauté de canard aux navets
Lentilles vertes du Puy
Emmental
Pomme rouge

MARDI 8

Potage de patates douces
Pizza napolitaine à la mozzarella
Ciselé de laitue
Banane

MARDI 15

Crème de céleri
Gnocchi sauce forestière
Comté râpé
Yaourt nature

MARDI 22

Velouté Argenteuil (asperges)
Poisson frais poché à l'anis étoilé
Haricots plats
Clémentine

MARDI 29

Soupe à la courgette
Sauté de porc aux épices cajun
Brocolis
Babybel
Poire

JEUDI 3

Pommes de terre aux harengs et cornichons
Tajine de mouton du sud-ouest
Haricots verts
Compote au miel de Besançon
Pain à la gaude

JEUDI 10

Concombre à la menthe
Œuf poché sauce suprême
Epinards en branches à huile d'olive
Fromage blanc
Biscuit meringue « maison »

JEUDI 17

Pois chiches, vinaigrette à la coriandre
Filet de poulet à la crème de Mont d'or
Carottes Vichy
Crème au chocolat maison

JEUDI 24

MENU AGRUMES
Orangeade
Salade au pamplemousse et crevettes cocktail
Sauté de bœuf à l'orange confite
Coquillettes au zeste de citron vert
Tartelette au citron jaune « maison »

JEUDI 31

Effiloché d'endives
Chili végétarien de haricots rouges
Riz pilaf
Fromage de chèvre
Fruits rouges au sucre
Pain Focaccia

VENREDI 4

Cubes de betterave rouge
Quinoa
Sauce tomate au soja
Fromage Polinois
Kiwi

VENREDI 11

Pâté de campagne et cornichon
Brandade de colin
Mamirolle
Poire conférence

VENREDI 18

Radis roses en croque au sel
Escalope de veau au jus
Petit pois et oignons grelots
Yaourt rhubarbe

VENREDI 25

Bouquet de Mesclun
Semoule complète aux raisins
Légumes à couscous
Saint-Nectaire
Pomme

Légende :

produits bio
produits bio locaux
produits locaux
produits sous signe de qualité

Menu sous réserve de modification

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.

Pour toute information : Direction Éducation - Tél. 03 81 61 52 69 - courriel : education@besancon.fr