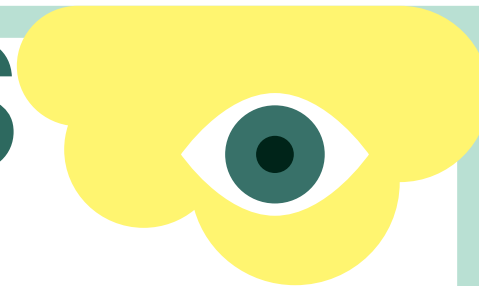


RESTAURANTS GRANVELLE ÉLÉMENTAIRE, CHAPRAIS, DÜRER ET ILE DE FRANCE

SEPTEMBRE 2024

MENUS

Repas fournis par API - RESTAURATION



LUNDI 2

Sirop d'accueil
Betteraves vinaigrette
à l'échalote
Gratin de gnocchi provençal et **emmental**
Cancoillotte IGP
Prune

MARDI 3

Concombre vinaigrette
au fromage blanc et ciboulette
Émincé de poulet façon Gaston Gérard
Riz pilaf
Brie pâturages comtois
Crème dessert vanille

JEUDI 5

Salade iceberg vinaigrette balsamique
Falafels sauce curry
Carottes
Verre de lait
Cake du chef au chocolat

VENDREDI 6

Tartinade aux œufs et cornichons
Filet de colin MSC sauce aux olives
Semoule
Saint-Moret
Pêche

LUNDI 9

Taboulé à la menthe
Paupiettes de veau
sauce romarin
Haricots verts à l'ail
Carremenbon pâturages comtois
Flan nappé caramel

MARDI 10

Chou-fleur sauce cocktail
Émincé de bœuf VBF à l'indienne
Lentilles au jus
Fromage blanc sucré
Melon

JEUDI 12

Carottes râpées vinaigrette
Émincé végétal de **pois** sauce basquaise
Cœur de blé
Saint-Paulin
Banane

VENDREDI 13

Tomates sauce vinaigrette
à l'huile d'olive
Galette au fromage
Brocolis à l'ail
Coulommiers pâturages comtois
Gâteau du chef au yaourt

LUNDI 16

Pica de galo
Tacos mexicains aux œufs
Cheddar
Riz au lait du chef

MARDI 17

Salade iceberg vinaigrette
Saucisse fumée
Pommes de terre rissolées
Cancoillotte IGP
Pomme HVE

JEUDI 19

Betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne
Sauté de bœuf régional façon bourguignon
Semoule
Vache qui Rit
Prunes

VENDREDI 20

Concombre sauce bulgare
Gratin de potiron et œufs durs
Petit suisse sucré
Gâteau du chef aux myrtilles

LUNDI 23

Salade de perles tomates maïs vinaigrette
Émincé végétal
sauce champignon
Haricots plats
Pont l'évêque AOP
Flan vanille

MARDI 24

Tomates sauce vinaigrette à l'échalote
Filet de colin MSC à la provençale
Petits pois au jus
Yaourt
Beignet choco-noisette

JEUDI 26

Haricots verts vinaigrette au xérès
Sauté de bœuf façon blanquette
Riz pilaf
Saint-Moret
Raisin blanc

VENDREDI 27

Salade iceberg
sauce vinaigrette à la ciboulette
Lasagnes aux épinards et ricotta
Verre de lait à la menthe
Kiwi

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES : 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 - 03 81 61 52 69 - education@besancon.fr



Ville de
Besançon