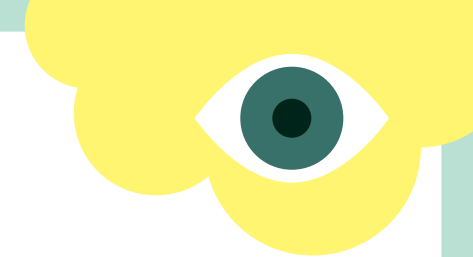


RESTAURANTS GRANVELLE ÉLÉMENTAIRE ET DÜRER NOV. 2020

MENUS

Repas fournis par API - RESTAURATION



LUNDI 2

Macédoine de légumes à la mayonnaise
Jambalaya végétarienne
Riz
Fondu carré
Pomme

LUNDI 9

Salade iceberg à la vinaigrette
Sauté de bœuf façon carbonade
Carottes à l'étuvée
Bûchette lait mélangé
Flan nappé

LUNDI 16

Laitue à la vinaigrette d'huile d'olive
Blanquette de veau
Riz
Yaourt nature
Ananas au sirop

LUNDI 23

Pomelos
Lardons de porc façon carbonara
Farfalle
Emmental râpé
Orange

LUNDI 30

Potage de carottes
Saucisse de Toulouse
Potatoes
Fromage
Pomme

MARDI 3

Carottes au jus d'orange
Rôti de porc sauce soubise
Gratin de navets
Chantailou ail & fines herbes
Gaufre au sucre

MARDI 10

Salami/cornichons
Poisson blanc meunière au citron
Coquillettes
Yaourt nature
Clémentines

MARDI 17

Carottes râpées à la vinaigrette au citron
Haut de cuisse de poulet rôti
Chou-fleur
Edam
Eclair au chocolat

MARDI 24

Endives à la vinaigrette
Risotto aux lentilles
Vache qui rit
Poire rôtie au miel

JEUDI 5

Céleri rémoulade
Cordon bleu de volaille
Purée de **pommes de terre** et potiron
Mimolette
Yaourt

JEUDI 12

Potage de poireaux et pommes de terre
Boulettes de bœuf au jus
Haricots blancs à la tomate
Tomme grise
Poire

JEUDI 19

Salade de céleri
Galette de soja
Mélange de **pommes de terre** et épinards
Camembert bio
Liégeois à la vanille

JEUDI 26

Chou rouge râpé à la vinaigrette d'ail
Filet de merlu façon rougail
Pommes de terre noisettes
Maasdam
Mousse au chocolat

VENREDI 6

Rosette et cornichons
Moules au curry
Potatoes
Petit suisse
Orange

VENREDI 13

Betteraves rouges à la vinaigrette
Œufs durs à la florentine
Fromage des Pyrénées
Brownie

VENREDI 20

Haricots verts à la vinaigrette
Brandade de colin
Fondu carré
Kiwi

VENREDI 27

Pâté de campagne
Sauté de bœuf façon bourguignon
Duo de carottes et navets
Brie
Gâteau à la vanille

Légende :
produits bio
produits locaux
produits sous signe de qualité

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 - Tél. 03 81 61 52 69 - courriel : education@besancon.fr



Ville de
Besançon