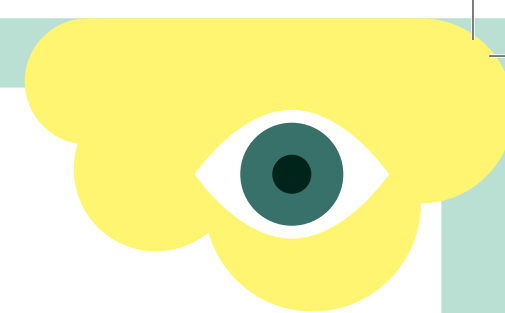


# RESTAURANTS GRANVELLE ÉLÉMENTAIRE, DÜRER ET CHAPRAIS

▼ SEPTEMBRE 2021

# MENUS

Repas fournis par API - RESTAURATION



## LUNDI 6

**Betteraves rouges  
à la vinaigrette de cidre**  
**Sauté de porc à la sauce aux olives**  
**Purée de carottes et pommes de terre**  
Coulommiers  
**Yaourt**

## LUNDI 13

**Carottes râpées aux agrumes**  
**Sauté de bœuf à la sauce paprika**  
**Cœur de blé**  
Carré ligueil  
Pêche au sirop

## LUNDI 20

Crêpe au fromage  
Boulettes d'agneau au thym  
**Haricots verts persillés**  
**Morbier**  
Liégeois à la vanille

## LUNDI 27

**Céleri aux raisins**  
Paupiette de veau à la moutarde  
Pommes de terre rissolées  
**Vache qui rit**  
Tarte au flan

## MARDI 7

Salade iceberg à la vinaigrette d'ail  
Bolognaise végétarienne  
**Coquillettes**  
Saint-paulin  
Melon

## MARDI 14

**Taboulé**  
Pavé de poisson à l'huile d'olive / citron  
Chou-fleur à la bechamel  
Petit suisse sucré  
Prune

## MARDI 21

Melon  
**Carottes et pois chiches à l'orientale**  
**Semoule**  
**Camembert**  
Raisin

## MARDI 28

Œuf dur à la mayonnaise  
**Roti de dinde au jus**  
**Petits pois et carottes**  
Cantal AOP  
**Poire**

## JEUDI 2

Tomates à la vinaigrette balsamique  
**Pâtes** à la carbonara  
**Camembert**  
Flan nappé caramel

## JEUDI 9

Friand au fromage  
**Émincé de dinde à la crème**  
Haricots beurre  
**Comté**  
**Nectarine**

## JEUDI 16

Brocolis à la vinaigrette  
Parmentier aux deux haricots  
**Yaourt nature**  
**Banane**

## JEUDI 23

Salade iceberg à la vinaigrette de balsamique  
Lasagnes à la bolognaise  
**Emmental**  
**Fromage blanc au coulis**

## JEUDI 30

**Salade de pommes de terre**  
Quiche au fromage / salade verte  
Petit suisse fruité  
**Banane**

## VENREDI 3

**Salade de pommes de terre**  
Poisson blanc meunière / citron  
Courgettes à la tomate  
**Yaourt nature**  
Abricot

## VENREDI 10

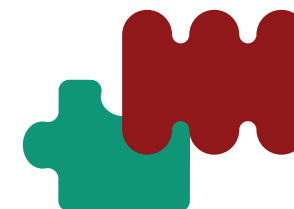
Rillettes de thon  
Marmite de la mer  
**Riz**  
Crème anglaise  
Œufs à la neige

## VENREDI 17

Pastèque  
Cordon bleu de dinde  
**Poêlée du soleil**  
**Cancoillotte**  
Éclair au chocolat

## VENREDI 24

Salade de concombre sauce bulgare  
Filet de colin à la sauce citron  
Courgettes et pommes de terre  
sauce au curry  
Crème anglaise  
**Gâteau au spéculoos**



**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](mailto:education@besancon.fr)

**Légende :** produits bio - produits locaux



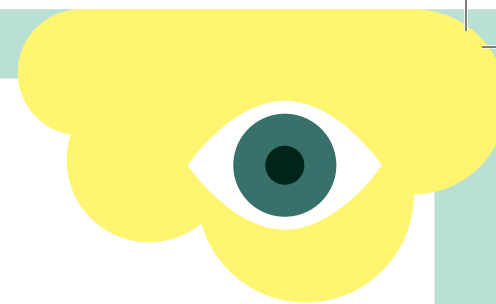
Ville de  
**Besançon**

# RESTAURANTS GRANVELLE ÉLÉMENTAIRE, DÜRER ET CHAPRAIS

▼ OCTOBRE 2021

# MENUS

Repas fournis par API - RESTAURATION



## LUNDI 4

Pâtes tricolores à la vinaigrette et ciboulette  
Pépites de poisson et citron  
Épinards à la béchamel  
**Camembert**  
Madeleine

## LUNDI 11

**Betteraves rouges  
à la moutarde à l'ancienne**  
**Coquillettes** à la carbonara  
Fromage blanc  
**Pomme**

## LUNDI 18

**Carottes à la ciboulette**  
Filet de colin aux aromates  
Fondue de poireaux et pommes de terre  
Tomme blanche  
Riz au lait

## MARDI 5

Salade iceberg à la vinaigrette de miel  
Chili sin carne  
**Riz pilaf**  
Petit suisse aromatisé  
**Kiwi**

## MARDI 12

**Taboulé**  
Pavé de poisson à l'huile d'olive / citron  
Gratin de chou-fleur et pommes de terre  
**Maasdam**  
**Banane**

## MARDI 19

Endives à la vinaigrette au miel  
**Hachis parmentier au bœuf**  
**Comté**  
Raisin

## JEUDI 7

**Chou blanc aux pommes**  
Jambon blanc label rouge / ketchup  
**Penne**  
**Emmental râpé**  
Yaourt aromatisé

## JEUDI 14

Salade verte et **tomates**  
Steak haché / ketchup et pain burger  
Potatoes  
Toastinette de cheddar  
Donut

## JEUDI 21

**Velouté de légumes**  
Omelette  
**Coquillettes à la sauce tomate et basilic**  
Cantal AOP  
**Poire**

## VENDREDI 1<sup>er</sup>

Radis roses / beurre  
Poisson façon paëlla  
Poireaux / pommes de terre  
**Yaourt nature**  
Flan nappé caramel

## VENDREDI 8

**Carottes râpées à l'orange**  
**Boulettes de bœuf façon basquaise**  
Purée de brocolis  
Saint-nectaire AOP  
Semoule au lait

## VENDREDI 15

Chou rouge à la vinaigrette  
de framboises  
Gratin de pâtes, tomates et mozzarella  
Petit suisse  
**Compote de fruits**

## VENDREDI 22

Salade iceberg  
à la vinaigrette de tapenade  
**Blanquette de dinde**  
Purée de potiron  
Crème anglaise  
**Cake aux noix**

Légende : **produits bio** - **produits locaux**

**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](mailto:education@besancon.fr)



Ville de  
**Besançon**