




















































































39,8% de bio en 2016

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE BRIANÇON

SEPTEMBRE 2017

(menu pouvant être modifié en fonction des approvisionnements)



Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Salade de quinoa Suprême de volaille Gratin de (courgettes ) Yaourt fermier  Nectarine	(Tomates ) vinaigrette (Spaghettis 1/2 complètes ) Sauce au (fromage local ) Gâteau du chef aux amandes Et haricots blancs	Pâté de campagne Gratin de poisson Purée de (Pt de T erre ) Tomme des Brunettes   Pastèque  	(Concombre )sauce au (fromage blanc ) Boulettes de bœuf Epinards/ (sarrasin ) Raisin blanc	Salade de (tomates ) Moules à la marinière Frites Bi-couche fermier  À la fraise
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Salade pâtes () 1 /2 complète Cuisse de poulet Haricots verts à la persillade Tomme de Rochebrune   Pêche	(Salade verte ) Curry de légumes sauce coco Aux pois chiches Riz () Gâteau maison	Salade de (tomates ) (Bœuf )aux Olives Crèmeux de (polenta ) au (fromage ) Pastèque  	Concombre () en salade Filet de poisson/beurre blanc (Pt de Terre ) Tomme Escoyère   Melon	Salade () verte Jambon blanc Petit pois à la Parisienne Yaourt fermier  Bi-couche crème de marron
Lundi 18 semaine du bio/local	Mardi 19 semaine du bio/local	Mercredi 20 semaine du bio/local	Jeudi 21 semaine du bio/local	Vendredi 22 semaine du bio/local
(Concombre ) (Sauté de porc ) Purée de (carottes ) Tomme des Chalets ()  Melon  	Terrine de lentilles   du chef Flan de (légumes ) au (fromage local ) Compote de fruits  Sablé  	Salade () verte Filet de poisson à la Provençale (Pt de Terre ) sautées Fromage blanc fermier  À la confiture  	Salade de (courgettes )  Veau () marengo (Petit épeautre ) Tomme des Brunes   Pastèque  	Salade de (tomates )  (Saucisses )  Purée de P de Terre () Bleu de St Pierre   Raisin  
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
(Carottes ) râpées Bœuf ()  bourguignon (Riz ) Yaourt fermier  Pomme 	Courgettes ()  râpées Lasagnes végétariennes du chef (sauce végé )  Tomme du Col de Manse   Gâteau maison	Houmous d'olives noires Boulette d'agneau à l'Oriental Gratin de (courgettes )  Tomme Edelweiss   Raisin	(Salade ) verte  Filet de poisson sauce citron (Pt de terre )  vapeur Bi-couche fermier  Aux myrtilles	Salade Panzanella (tomates )  Poulet rôti (Coquillettes ) Fromage blanc fermier  Sucre complet 



 Produit Issu de l'agriculture biologique

 Produit issu de la filière locale

 Vinaigrettes faites maison, avec de l'huile

En Italique le fait maison

Liste des allergènes sur le site de la Ville : www.ville-briancon.fr

