



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE BRIANÇON

JUIN 2022

Un Plus Bio



71,24% de bio pour 2021 dont 68% de bio/local

(menu pouvant être modifié en fonction des approvisionnements)

Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
	Macédoine de légumes Risotto de petit épeautre aux petits légumes et champignons (pleurotes) Lemon Drizzle cake au (citron)	Taboulé du jour aux légumes de saison (semoule) Blanc de volaille Pommes de terre Crème dessert fermière au chocolat	Salade de sarrasin Tarte maison du jour Salade verte Fromage blanc du 05 avec son muesli maison	Pique-nique de la cantine
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Carottes râpées aux épices Le veau de Villard st Pancrace Riz thaï 1/2 complet jaune Tome de Rochebrune Orange	Concombres en sauce Gratin de ravioles de Romans Crème anglaise maison Flapjack coco et pépites de chocolat	Tartinade du jour (p.chiche) Roti de porc à la moutarde Semoule 1/2 complète Bi-couche fermier À l'abricot	Salade verte Burritos (galettes) Garniture et râpé maison Yaourt bio du 05 Pomme	Les premières tomates Brandade de morue maison Pt de Terre Tome de l'izoard Orange
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Betteraves crues Blanc de dinde Petit épeautre Tome de Ste Luce Banane	Salade Vietnamienne Gratin de macaronis 1/2 complet aux courgettes Le gâteau Haricochoco du chef (cacao)	Salade verte Gratin de fruits de mer Millet Fromage blanc fermier Confiture de fraise	Salade de tomates Korma indien Riz 1/2 complet Fontu de la Durance Orange	Radis au beurre Blanquette de veau Polenta Yaourt bio du 05 Melon
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 1/07
Carottes râpées aux citrons Sauté de porc Boulgour 1/2 complet Bleu de St Pierre Pomme	Haricots verts en salade Pâtes 1/2 complète Bolognaise végétale Avec son râpé maison Crumble maison aux fruits	Tagliatelles de courgettes Moules Galette de Pt de Terre Yaourt fermier à l'ananas Sablé chocolat	Duo de lentilles vertes et poivrons rôtis Quiche aux champignons Salade verte Yaourt de brebis du 05 Melon	Carpaccio de Tomates Saucisses de Strasbourg Purée de (Pomme de Terre) Tome des Chalets Pastèque
Lundi 4/07	Mardi 5/07	Mercredi 6/07	Jeudi 7/07	Vendredi 8/07
Radis à la croque Bœuf aux oignons Riz Thaï 1/2 complet Fromage des Brunes Pêche	Concombre en sauce Couscous végétal Semoule 1/2 complète Brownie aux noisettes grillées	Salade de melon à la fête Dinde en tranche Crémeux de (polenta) Crème dessert fermière Au chocolat	Tomates à la croque Tarte du chef Tome de Pré Lacombe Nectarine Sablé	

VICTOIRES DES CANTINES REBELLES 2017



Produit Issu de l'agriculture biologique



Produit issu de la filière locale



Vinaigrette faite maison, avec de l'huile végétale bio



Aide UE à destination des écoles



Recette livre « Je veux manger comme à la cantine bio »

En italique le fait maison

Liste des allergènes sur le site de la Ville :

www.ville-briancon.fr