



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE BRIANÇON

FEVRIER 2020



60,72% de bio en 2018 dont 78,52% de bio/

(menu pouvant être modifié en fonction des approvisionnements)

Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
<p>(Carottes 🍷🍷) râpées Volaille sauce aigre douce (Riz 🍷) du soleil Fromage la Brunette 🍷🍷 Orange 🍷</p>	<p>Tartinade de (pois cassés 🍷)) Au confit d'oignons Spaghettis 1/2 🍷 aux pleurotes 🍷🍷 de Mont Dauphin Clafoutis aux poires</p>	<p>Salade d'hiver (endives aux noix) Goulasch de (bœuf 🍷🍷) paprika Crèmeux de (polenta de maïs 🍷) Au fromage 🍷🍷 Poire 🍷🍷</p>	<p>Potage du chef Curry de (porc 🍷🍷)) Gratin de (coquillettes 🍷) Crème dessert fermière 🍷 À la vanille</p>	<p>Salade verte 🍷 Filet de poisson (Pommes de terre 🍷🍷) sautées Tome des Chalets 🍷🍷 Banane 🍷🍷</p>
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
<p>Salade de (petit épeautre 🍷🍷) Sauté de dinde au curry Purée de (courge 🍷🍷) Tome de l'Izoard 🍷🍷 Pomme 🍷</p>	<p>(Céleri 🍷🍷) rémoulade/ (carottes 🍷🍷) dés de fromage Parmentier de (lentilles 🍷🍷)) Fondant à l'orange 🍷🍷</p>	<p>Salade de (riz 1/2 complet 🍷) Filet de poisson sauce citron (Carottes 🍷🍷) sautées Yaourt fermier 🍷 Bi couche abricot</p>	<p>Velouté DuBarry Blanquette de veau 🍷🍷 au citron (Boullgour 1/2 complet 🍷) Tome Edelweiss 🍷🍷 Kiwi 🍷</p>	<p>(Betterave 🍷🍷) crues au miel 🍷 Poulet basquaise Purée de (Pt de Terre 🍷🍷)) Fromage blanc fermier 🍷 Au sucre Rapadura 🍷</p>
Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
<p>Salade de (Pt de Terre 🍷🍷) (Bœuf 🍷🍷) aux olives Gratin de brocolis Tome de Chabottes 🍷🍷 Kiwi 🍷</p>	<p>(Carottes 🍷🍷) râpées avec sa mayonnaise de légumes secs Tourte aux choux 🍷 Briançonnaise Salade verte 🍷 Compote de fruits 🍷</p>	<p>Salade verte 🍷 Blanquette de dinde Gratin (poireaux/Pt de Terre 🍷🍷) Fromage blanc fermier 🍷 À la confiture 🍷</p>	<p>Potage de légumes Rougail (saucisses 🍷🍷) (Riz 1/2 complet 🍷) Tome du Col de Manse 🍷🍷 Pomme 🍷</p>	<p>Radis red meat 🍷 Poisson Omble Chevalier (Petit épeautre 🍷🍷) Yaourt des Hautes-Alpes 🍷🍷 Orange 🍷</p>
Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
<p>Carottes râpées 🍷 aux grenades Poulet du chef Gratin de chou-fleur Bleu de St Véran 🍷🍷 Poire 🍷</p>	<p>Betteraves 🍷🍷 crues au miel 🍷 Chili sin carne (haché végétal 🍷🍷) Riz 1/2 complet 🍷 Gâteau yaourt aux pommes</p>	<p>Rosette cornichons Poisson Waterzoi 🍷 Purée de (butternut 🍷🍷) Chèvre au miel Orange 🍷</p>	<p>Soupe du chef Dinde à l'oriental Pt de terre 🍷🍷 sautées Bi-couche fermier 🍷 à la myrtille</p>	<p>Haricots verts en salade Bolognaise du chef Spaghettis 🍷/2 complet Tome de Rochebrune 🍷🍷 Clémentine 🍷</p>
Lundi 2/03	Mardi 3/03	Mercredi 4/03	Jeudi 5/03	Vendredi 6/03
<p>Salade Coleslaw (choux 🍷) Volaille aux champignons Gratin de (pâtes 1/2 complet 🍷) Tome de l'Izoard 🍷🍷 Kiwi 🍷</p>	<p>Salade de carottes à l'orange au dés de (fromage 🍷🍷)) Nouilles sautées à la chinoise Gâteau Haricocho (cacao 🍷🍷) et sa crème anglaise du chef</p>	<p>(Salade verte 🍷) (Saucisses 🍷🍷) de Strasbourg Purée de (P de Terre 🍷🍷) Crème dessert fermière 🍷 Au chocolat</p>	<p>Velouté de lentille corail/coco Poisson à la tomate Semoule 1/2 complet 🍷 Tome des Chalets 🍷🍷 Clémentine 🍷</p>	<p>Salade de radis noirs 🍷 Roti de porc 🍷🍷 à la moutarde Epinard/(Sarrasin 🍷) Yaourt des Hautes-Alpes 🍷🍷 Poire 🍷</p>



Aide UE à destination des écoles



Produit Issu de l'agriculture biologique



Produit issu de la filière locale



Vinaigrette faite maison, avec de l'huile végétale bio



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