

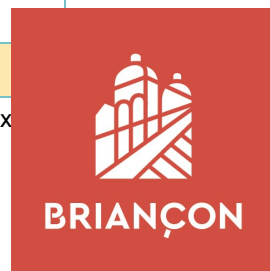
MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE BRIANÇON

Mai 2017

(menu pouvant être modifié en fonction des approvisionnements)



Lundi 1er mai	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
	Betterave/pois chiche Tartiflette (Pommes de terre ) (Salade ) verte Gâteau selon l'humeur du chef	Salade (d'endives ) aux noix Filet de poisson/beurre blanc Gratin de brocolis/(sarrasin ) La Brique de St Pierre   Kiwi	Potage du chef Carbonade de (bœuf  ) Crèmeux de (polenta ) Chèvre au miel Pommes 	Salade de (pâtes ) Jambon blanc Petit pois à la Parisienne Yaourt fermier  Orange 
Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
	Macédoine de légumes Dhal de (lentilles ) (Riz ) Bleu de St Pierre   Fondant à l'orange   /pois chiche du chef	Salade de (pâtes 1/2 complet ) Filet de poisson (Carottes ) Fromage blanc fermier  Au sucre complet 	Velouté du jour (veau  ) marengo (Pommes de terre ) Tomme des Chalets   Kiwi	Salade (d'endives ) aux noix Poulet basquaise (Boulgour  1/2 complet) Yaourt fermier  Bi-couche crème de marrons
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Céleri rémoulade Parmentier de poulet (Pommes de terre ) Chèvre au miel Pomme 	Salade Coleslaw (choux ) Couscous aux légumes (semoule ) 1/2 complète Gâteau du chef au chocolat/ haricots	Haricots verts en salade Sauté de (Porc  ) Petits pois à la parisienne Yaourt fermier  sablé	Radis au beurre Filet de poisson Gratin de (pâtes 1/2 complet ) Tomme de Rochebrune   Pomme 	(Salade verte  ) Cuisse de poulet (Petit épeautre  ) Fromage blanc  Confiture abricots
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Salade de (pomme de terre ) (Bœuf  ) bourguignon Gratin de chou fleur Yaourt fermier  Bi-couche Myrtille	Quinoa/carottes/pois chiche Lasagnes végétariennes (haché végétal  ) Tomme Eldeweiss   compote aux fruits	Salade indienne (veau  ) (Carottes ) sautées Yaourt fermier  Kiwi		
Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 1er juin	Vendredi 2 juin
Salade de betterave Sauté de dinde (Pâte 1/2 complet ) Tome des Brunnes   Fruit	Carottes () râpées avec sa mayonnaise aux légumes secs Chili végétal /riz () Far aux pruneaux du chef	Salade de maïs Jambon blanc Gratin de (Pt de terre )/poireaux Yaourt fermier  Fruit	Taboulé du chef (Saucisse  ) (Gratin de courgettes ) Tome du col de Manse  Compote	(Concombre ) en salade Moules marinières Frites Yaourt fermier  Bi-couche fraise



Produit
Issu de
l'agriculture
biologique



Produit
issu de la
filière
locale



Vinaigrette
faite maison,
avec des huiles
végétales bio

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