



39,6% de bio de 2016

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE BRIANÇON

FEVRIER 2018

(menu pouvant être modifié en fonction des approvisionnements)



Lundi 29/01	Mardi 30/01	Mercredi 31/01	Jeudi 1er/02	Vendredi 2/02
Macédoine de légumes Parmentier de poulet (Pommes de terre) Chèvre au miel Poire	Salade Coleslaw (choux) Au gruyère Couscous aux légumes (semoule) 1/2 complète Gâteau au chocolat/haricots rouges	Haricots verts en salade Sauté de (Porc) Petits pois à la parisienne Tomme Escoyère Clémentine	Soupe du chef Boulette d'agneau à l'oriental (Coquillettes 1/2 complète) Bi-couche fermier à la myrtille	Rosette/cornichons Poisson Purée de (butternut) Bleu de St Véran Orange
Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Salade de (p de terre) (Bœuf) bourguignon Gratin de chou fleur Tomme Edelweiss Clémentine	Salade quiona/pois chiche/ (carottes) Lasagnes végétariennes (haché végétal) Clafoutis aux fruits	Pomelos (Veau) aux champignons Riz Bi-couche fermier À la Fraise	Soupe de pois cassés Filet de poisson au citron Gratin Dauphinois (P de Terre) Tomme de Rochebrune Kiwi	(Salade) verte Poulet au jus (Petit épeautre) Fromage blanc fermier Confiture
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Salade de betteraves Sauté de dinde thai (Pâtes 1/2 complet) Tommes des Brunes Orange	(Carottes) râpées avec sa mayonnaise de légumes secs Chili végétal (Riz) Gâteau amande/haricots blancs	Salade de Maïs/(lentilles) Escalope de poulet à la crème Gratin de poireaux/(Pt de Terre) Yaourt fermier Banane	Potage du chef Rougail (saucisses) (Boulgour 1/2 complet) Tomme du Col de Manse Pomme	(Choux blanc/carottes) Moules marinières Frites Bi-couche fermier À la crème de marron
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Salade (céleri/carottes) (Bœuf) aux olives Gratin de brocolis Yaourt fermier Kiwi	Terrine de (lentilles) (Spaghettis 1/2 complet) Sauce au (fromage local) Far aux pruneaux	Pâté de campagne Poisson à la tomate (Semoule 1/2 complet) Tomme Escoyère Clémentine	Velouté du jour Sûprême de volaille Epinard/(Sarrasin) Bleu de St Pierre Orange	(Salade verte) (Saucisses) de Strasbourg Purée de (Pomme de Terre) Fromage blanc Au miel
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 1er/03	Vendredi 2/03
(Carottes) râpées Poulet aux épices Haricots verts Tomme de Rochebrune Orange	Salade betterave/pois chiche Tartiflette (P de Terre) Salade verte Compote de pommes	Salade d'endives aux noix (Bœuf) Bourguignon du chef Crèmeux de (polenta) Chèvre au miel Pomme	Potage du chef Filet de poisson à la tomate (Pommes de terre) sautées Tomme des Brunettes Banane	Salade de (pâtes 1/2 complet) Jambon blanc Petit pois à la Parisienne Bi-couche fermier Au citron

Produit Issu de l'agriculture biologique

Produit issu de la filière locale

Vinaigrettes faites maison, avec de l'huile végétale bio

En italique le fait maison

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