



66,8% de bio en 2017

# MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE BRIANÇON

## MARS 2019

(menu pouvant être modifié en fonction des approvisionnements)



Produit Issu de l'agriculture biologique

Produit issu de la filière

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](http://www.ville-briancon.fr)

Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Salade (choux 🍅 🍅) Volaille aux champignons (Pâtes 🍝) 1/2 complet Tome de l'izoard 🍅 🍷 Kiwi	Salade de (carottes 🍅 🍅) à l'orange 🍊 Au dès de (fromage 🧀 🍷) Nouilles sautées à la Chinoise 🍝 🍷 Gâteau Haricoco	(Salade 🍅) verte (Saucisses 🍷 🍅) de Strasbourg Purée de (Pt de Terre 🍷 🍅) Crème dessert fermière 🍷 Vanille	Velouté du jour Escalope de dinde Gratin épinards Tome des Chalets 🍷 🍅 Clémentine 🍊	Paté de campagne Poisson à la tomate (Semoule 🍝) 1/2 complet Bi couche fermier 🍷 Aux fruits
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Salade de (quinoa 🍷) Blanquette de dinde Purée de (carottes 🍅 🍅) Tome Edelweiss 🍷 🍅 Orange 🍊	(Céleri 🍅) rémoulade/ (Carottes 🍅 🍅) fromage Dhal de (lentilles 🍷 🍅) (Riz 🍷) 1/2 complet Fondant à l'orange 🍊 🍷	Salade de (pâtes 🍝) 1/2 complet Filet de poisson sauce citron (Carottes 🍅 🍅) sautées Bi-couche fermier 🍷 Aux fraises	Velouté du jour CARRY de (veau 🍷 🍅) aux (Pommes de terre 🍅 🍅) Bleu St Véran 🍷 🍅 Kiwi	(Betterave 🍅 🍅) crues au miel 🍯 🍷 Poulet basquaise Gratin de (Potimarron/polenta 🍷) Fromage blanc fermier 🍷 Au sucre Rapadura 🍷
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Macédoine de légumes Sauté de volaille aux olives (Pommes de terre 🍅 🍅) Chèvre Pommes 🍅 🍷	(Carottes 🍅 🍅) râpées avec sa mayonnaise de légumes secs Chili Sin Carne 🍷 🍷 (sauce végétale 🍷 🍅) (Riz 1/2 complet 🍷) Gâteau doré au citron	(Salade verte 🍅) Rôti de (porc 🍷 🍅) du chef Gratin (poireaux/Pt de Terre 🍷 🍅) Tome la Brune 🍷 🍅 Clémentine 🍊	Potage du chef Poulet au jus (Boullgour 🍷) 1/2 complet Bi couche fermier 🍷 Aux myrtilles	(Choux blanc/carottes 🍅 🍅) Poisson Omble Chevalier Poêlée de (Petit épeautre 🍷 🍅) Tome du Col de Manse 🍷 🍅 Kiwi
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Salade (Pt de terre 🍷 🍅) (Bœuf 🍷 🍅) aux champignons Gratin de chou fleur Yaourt fermier 🍷 Kiwi 🍷	Salade mixte quinoa/(carottes 🍅 🍅) et pois chiche Lasagnes végétales du chef Tome des chalets 🍷 🍅 Gâteau Haricoco	Pomelos (Veau 🍷 🍅) Alpin (Riz 1/2 complet 🍷) Tome Izoard 🍷 🍅 Compote 🍷	Soupe de (pois cassés 🍷) Poisson Waterzoi 🍷 🍷 (Gratin Sarrasin 🍷) Bi-couche fermier 🍷 à la myrtille	(Salade verte 🍅) Poulet à la tomate du chef Gratin dauphinois (Pt de T 🍷 🍅) Fromage blanc fermier 🍷 Sucre rapadura 🍷
Lundi 1er/04	Mardi 2/04	Mercredi 3/04	Jeudi 4/04	Vendredi 5/04
(Betteraves 🍅) crues au miel 🍯 🍷 Dinde saveurs asiatiques Nouilles chinoises Tome Edelweiss 🍷 🍅 Orange 🍊	(Petit épeautre 🍷 🍅) en salade Flan la princesse aux petits pois Au dès de chèvres (Salade verte 🍅) Le fameux gâteau (coco 🍷) 🍷	Salade de (carottes/choux 🍅 🍅) Poisson à la tomate (Semoule 1/2 complet 🍷) Yaourt bi-couche 🍷 A la crème de marron	Velouté du jour Rougail des îles (saucisses 🍷 🍅) (coquillettes 🍷) 1/2 complet Crème dessert fermière 🍷 Au chocolat 🍷	(Salade verte 🍅) Moules marinières Frites Tome de Rochebrune 🍷 🍅 Pommes 🍅 🍷