



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

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 Haricochoco	(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 (Boulgour 🇫🇷) 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 Haricocho	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 🇫🇷 🇨🇪