



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE BRIANÇON

OCTOBRE 2020

Un Plus Bio

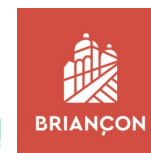


VICTOIRES DES CANTINES BIOLOGIQUES 2017

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

(menu pouvant être modifié en fonction des approvisionnements)

Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Salade de tomates Porc aux olives (courgettes) sautées Tomé de Rochebrune Raisin blanc	Salade concombres à l'aneth Lasagnes végétariennes (sauce végétale) et râpé Gâteaux du chef au (cacao)	Radis à croquer Blanquette de veau à l'ancienne Petit épeautre Bi couche fermier À la fraise	Salade de Pt de terre du chef Quiche de fin d'été (courgettes) Salade verte Tomé de l'Izoard Poire	Salade Grecque au dès de Féta Filet de poisson sauce citron Gratin de coquillettes 1/2 complète Melon
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Betteraves crues au miel Sauté de dinde/champignons (Pâtes 1/2 complet) Tomé des Brunnes Prune	Les dernières Tomates Mayonnaise de légumes secs Chili (sauce végétale) Riz 1/2 complet Clafoutis maison aux fruits	Haricots verts en salade Poisson au lait de coco Gratin de semoule fine Tomé des Chalets Pommes	Salade de pois chiche Moelleux maison aux légumes Salade verte Bleu de St Véran Poire	Salade de carottes aux grenades Saucisettes Purée de Pommes de terre Bi-couche fermier À la confiture artisanale d'abricots
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Salade des Incas (quinoa) Poulet au jus Gratin de (courge/Pdt) Fromage RocheBrune Raisin muscat	Céleri/carottes en rémoulade Spaghettis 1/2 complet Sauce au fromage local Gâteau du chef aux amandes haricots blancs	Salade verte Roti de Porc à la moutarde Gratin (butternut) Yaourt fermier des Hautes-Alpes Bananes	Salade de (riz) à l'Indienne Tarte aux légumes Salade verte Le Fontu de la Durance Poire	Salade Thai Gratin de Poisson Pommes de Terre Fromage blanc fermier Confiture
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Salade Pâtes 1/2 complètes (Bœuf) aux petits oignons Gratin de brocolis Tomé de Rochebrune Pomme	Panaché carottes et pommes Princesse aux petits pois Au fromage Gâteau maison Hulk (pois cassés)	Mix de Choux rouge et rave Suprême de volaille Crèmeux de (polenta) Bleu de St Pierre Poire	Tacos du chef avec ses Garnitures mexicaines Salade verte Crème anglaise ou flan maison Sablé	Betteraves crues au miel Filet de poisson à la provençal Riz 1/2 complet Tomé de l'Izoard Raisin blanc
Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Macédoine de légumes Volaille à Thai Pâtes 1/2 complètes Tomé Edelweiss Pomme	Salade verte Dhal de (lentilles) du chef (Riz 1/2 complet) jaune Gâteau maison aux noix	Salade d'haricots verts Filet de poisson curry/coco Gratin d'épinards/(sarrasin) Yaourt fermier bio du 05 Raisin muscat	Mix de légumes racines Cake aux noix du chef Salade verte Tomé des Chalets Compote de fruits	Salade de choux Veau marengo Purée de pommes de terre Bi-couche fermier À la crème de marron



Produit Issu de l'agriculture biologique



Produit issu de la filière locale



Produit issu du commerce équitable



Recette livre « Je veux manger comme à la cantine bio »



Aide UE à destination des écoles



Vinaigrettes faites maison, avec de l'huile

En Italique le fait maison

Liste des allergènes sur le site de la Ville :