

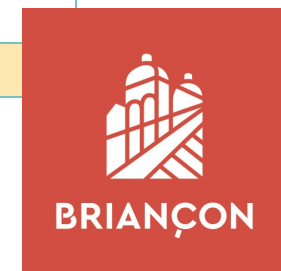
MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE BRIANÇON

AVRIL 2017

(menu pouvant être modifié en fonction des approvisionnements)



Lundi 3 avril	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Macédoine de légumes (Bœuf)bourguignon (coquillettes) Yaourt fermier Bi-couche à la crème de marron	Salade Coleslaw (choux) Couscous aux légumes (Semoule 1/2 complète) Gâteau du chef au chocolat Crème anglaise	Haricots verts en salade Sauté de (Porc) Petits pois à la parisienne Yaourt fermier Pomme	Soupe du chef Boulette d'agneau à l'oriental (Coquillettes 1/2 complète) Tomme Edelweiss Orange	Rosette/cornichons Poisson Purée de (carottes) Yaourt fermier bi-couche à la myrtille
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Salade de (Pt de Terre) Poulet façon du chef Gratin de chou fleur Bleu de Puy St Pierre Orange	Salade quinoa/carottes/p chiche Plat indien Riz Yaourt fermier Compote aux fruits	Pomelos rose Blanquette de (veau) (Carottes) sautées Fromage blanc Kiwi	Soupe du jour Filet de poisson au citron Gratin de (pâtes 1/2 complètes) Tomme de Rochebrune Pomme	(Salade)verte Cuisse de poulet au jus (Petit épeautre) Fromage blanc Confiture
Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
 <i>Joyeuses Pâques</i>	(Carottes) râpées/gruyère À la mayonnaise de légumes secs Chili végétal (Riz) Clafoutis aux pruneaux	Salade de maïs Jambon blanc Gratin (P de terre)/poireaux Yaourt fermier Kiwi	Potage du chef (Saucisses) (Lentilles) Tomme du col de Manse Orange	Salade (choux rouge/blanc) Moules à la marinière Frites Yaourt fermier Bi-couche fraise
Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Salade (pommes de terre) (Bœuf)aux olives Gratin de chou fleur Yaourt fermier Kiwi	Pâté de (lentilles) Spaghettis 1/2 complètes Sauce au (fromage local) Gâteau du chef aux amandes/haricots blancs	Pâté de campagne Gratin de poisson (Coquillettes 1/2 complètes) Tomme Edelweiss Banane	Velouté du jour Suprême de volaille Epinards Bleu de St Véran Orange	Rémoulade sauce mulotte (Saucisses) de Strasbourg Purée de (Pommes de terre) Yaourt fermier Bi-couche myrtille
Lundi 1er mai	Mardi 2 mai	Mercredi 3 mai	Jeudi 4 mai	Vendredi 5 mai
	Salade de betterave/pois chiche Tartiflettes (P de Terre) Salade verte Gâteau maison	Salade d'(endives)aux noix Filet de poisson/beurre blanc Gratin de brocolis La Brique de St Pierre Kiwi	Potage du chef Carbonade de (bœuf) Crèmeux de (polenta) Chèvre au miel Pomme	Salade de (pâtes) Jambon blanc Petit pois à la parisienne Yaourt fermier Orange



Produit Issu de l'agriculture biologique



Produit issu de la filière locale



Vinaigrettes faites maison, avec de l'huile végétale bio

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