




























































































66.8% de produits bio en 2017

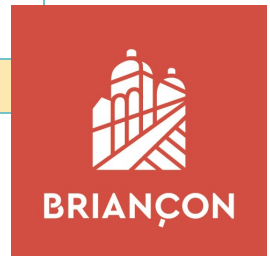
MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE BRIANÇON

juin 2018

(menu pouvant être modifié en fonction des approvisionnements)



Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
(Tomates en salade ) Poulet en sauce Purée de (Pt de Terre ) Tome Edelweiss   Pêche	(Concombre )sauce blanche Couscous aux légumes (semoule 1/2 complète ) Gâteau Harichoco	Salade de (tomates ) Sauté de (Porc  ) Petits pois à la parisienne Bûche de chèvre Au miel	(Salade verte  ) Dinde en sauce blanche Gratin de (courgettes  ) et (millet ) Pastèque 	Rosette/cornichons Poisson à la tomate (Pâtes 1/2 complet ) Bi-couche fermier  myrtille
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Salade de (P de terre ) (Bœuf  ) asiatique Ratatouille du chef Tome de Rochebrune   Abricots	Salade de (courgettes  ) râpées et dés de fromage Lasagnes végé du chef (haché végétal  ) Crumble de fruits	(Salade verte  ) Poulet grillé (Carottes ) sautées Yaourt fermier  Bi-couche à la fraise	Radis Filet de poisson au citron Gratin de (blettes  ) Tome des Chalets   Nectarine	(Salade de tomates ) (Veau  ) du coin (Petit épeautre  ) Yaourt fermier  Melon
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Salade de (concombre  ) Sauté de volaille du chef (Pâtes 1/2 complet ) Tome Col de Manse   Pastèque	(Tomates ) et sa mayonnaise de légumes secs Chili végétal (Riz 1/2 complet ) Clafoutis aux fruits	Taboulé maison Poisson au citron Gratin (P de terre/courgettes ) Tome des Brunes   Abricots	Courgettes râpées ( ) (Saucisses  ) Purée de (pommes de terre ) Fromage blanc fermier  Sucre Rapadurat	
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Salade des Incas (quinoa ) Bœuf ( )aux olives Gratin de (courgettes  ) Yaourt fermier  Nectarine	(Tomates ) vinaigrette (Spaghettis  1/2 complet) Sauce au (fromage local  ) Gâteau du chef aux amandes haricots blancs	Pâté de campagne Gratin de poisson (Coquillettes 1/2 complet ) Tome Edelweiss   Pastèque 	Salade verte ( ) Suprême de volaille Epinards/ (sarrasin ) Bleu de St Véran   Melon	(Tomates ) en salade Moules marinières Frites Bi-couche fermier  fraise
Lundi 2/07	Mardi 3/7	Mercredi 4/7	Jeudi 5/7	Vendredi 6/7
Salade de (pâtes 1/2 ) Poulet au jus Haricots verts Tome de Rochebrune   Pêche	Salade Grecques/Féta Ragoût de légumes à l'indienne (Riz 1/2 complet ) Gâteau Hulk	(Salade verte  ) Brandade de poisson Yaourt fermier  Melon	Radis Le (veau  ) des Alpes Gratin de (courgettes  ) Tome Brunette de Puy St Pierre   Pastèque	Salade de (tomates  ) Poulet basquaise (Semoule 1/2 complet ) Fromage blanc fermier  Au miel



 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