



39,6% de bio de 2016

# MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE BRIANÇON

## DECEMBRE 2017

(menu pouvant être modifié en fonction des approvisionnements)



**CERTIFIÉ AB**  
AGRICULTURE BIOLOGIQUE  
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 : [www.ville-briancon.fr](http://www.ville-briancon.fr)

Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Salade des Incas Poulet basquaise Purée de (potimarrons) Tomme Edelweiss Poire	(Céleri ) rémoulade/ (carottes ) Dhal de (lentilles ) (Riz ) Yaourt fermier Fondant à l'orange	Salade de (pâtes ) Poulet du chef (Carottes ) Yaourt fermier Bi-couche crème de marrons	Velouté du jour (Veau ) marengo (Pommes de terre ) Tomme des Brunes Kiwi	Salade d'endives aux noix Poisson sauce curry/coco (Boullgour ) 1/2 complet Fromage blanc fermier Au sucre rapadura
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Macédoine de légumes Parmentier de poulet (Pommes de terre ) Chèvre au miel Orange	Salade Coleslow (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 Tomme Escoyère Clémentine	Soupe du chef Boulette d'agneau à l'oriental (Coquillettes 1/2 complète ) Yaourt fermier Bi-couche à la myrtille	Rosette/cornichons Poisson Gratin de (butternut ) Bleu de St Véran Pomme
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Salade de (pomme de terre ) (Bœuf ) bourguignon Gratin de chou fleur Tomme Edelweiss Clémentine de Noël	Salade quiona/pois chiche/ (carottes ) Lasagnes végétariennes (haché végétal ) Compote de pommes/ friandises de Noël	Pomelos rose (Veau ) aux champignons (Riz 1/2 complet ) Bi-couche fermier À la fraise	Velouté de Noël Filet de poisson au citron Gratin Dauphinois (P de Terre ) Tomme de Rochebrune Kiwi	(Salade ) verte au gruyère Poulet au jus (Petit épeautre ) Dessert de Noël
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
	(Carottes ) râpées avec sa mayonnaise de légumes secs Chili végétal (Riz 1/2 complet ) Clafoutis aux pruneaux	Salade de Maïs/lentilles Escalope de poulet à la crème Gratin de (poireaux/Pt de Terre ) Yaourt fermier Clémentine	Potage du chef Rougail saucisses (Boullgour 1/2 complet ) Tomme du Col de Manse Pomme	(Choux blanc/carottes ) Moules marinières Frites Bi-couche fermier À la crème de marron
<b>Semaine de Noël</b> <b>du 18 au 22 décembre</b>				