



66,8% de bio en 2017

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE BRIANÇON

NOVEMBRE 2018

(menu pouvant être modifié en fonction des approvisionnements)



Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
<p>Macédoine de légumes Parmentier de poulet (Pommes de terre) Chèvre au miel Poire </p>	<p>Salade de (pâtes) 1/2 complet Princesse aux petits pois Salade verte Gâteau au chocolat /haricots rouges</p>	<p>(Betteraves) crues au miel Sauté de (Porc) Petits pois à la parisienne Tome des Brunes Clémentine </p>	<p>Soupe du chef Blanquette dinde sauce aigre doux (Coquillettes 1/2 complète) Bi-couche fermier à la myrtille</p>	<p>Rosette/cornichons Poisson au (citron) Purée de (butternut) Bleu de St Véran Orange </p>
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
<p>Salade de (P de terre) (Bœuf) aux champignons Gratin de chou fleur Tome Edelweiss Pomme </p>	<p>Salade quiona/pois chiche/ (carottes) Lasagnes végétariennes (haché végétal) Gâteau amande/haricots blancs</p>	<p>Pomelos (Veau) alpin (Riz) jaune Bi-couche fermier Crème de marron</p>	<p>Soupe de pois cassés Filet de poisson à la tomate Gratin Dauphinois (P de Terre) Tome de Rochebrune Kiwi</p>	<p>(Salade) verte Poulet au jus (Petit épeautre) Fromage blanc fermier Confiture </p>
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
<p>Salade de (betteraves) Sauté de dinde thai (Pâtes 1/2 complet) Tomes des Chalets Orange </p>	<p>(Carottes) râpées avec sa mayonnaise de légumes secs Chili Sin Carne (hachis végétal) (Riz) Clafoutis aux fruits</p>	<p>Salade de Maïs/(lentilles) Escalope de poulet à la crème Gratin de poireaux/(Pt de Terre) Yaourt fermier Banane </p>	<p>Potage du chef Rougail (saucisses) (Boulgour 1/2 complet) Tome du Col de Manse Pomme </p>	<p>(Choux blanc/carottes) Moules marinières Frites Crème dessert fermière Au chocolat</p>
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
<p>Salade (céleri/carottes) (Bœuf) aux olives Gratin de brocolis Yaourt fermier Kiwi</p>	<p>(Lentilles) en salade (Spaghettis 1/2 complet) Bolognaise végétale (hachis) Gâteau doré au citron et pois chiche</p>	<p>Pâté de campagne Waterzoi de poisson (Semoule 1/2 complet) Tome Rochebrune Clémentine </p>	<p>Velouté du jour Suprême de volaille Epinard/(Sarrasin) Bleu de St Pierre Orange </p>	<p>(Salade verte) (Saucisses) de Strasbourg Purée de (Pomme de Terre) Fromage blanc Au miel</p>
Lundi 3/12	Mardi 4/12	Mercredi 5/12	Jeudi 6/12	Vendredi 7/12
<p>(Carottes) râpées Poulet aux épices (Riz) Fromage la Brunette Orange </p>	<p>Rillettes de thon mayonnaise au végétale Tartiflette (P de Terre) Salade verte Clafoutis aux poires</p>	<p>Salade d'endives aux noix (Goulasch de (bœuf) Crèmeux de (polenta) Chèvre au miel Pomme </p>	<p>Potage du chef Filet de poisson (Pommes de terre) sautées Tome des Chalets Banane </p>	<p>(Salade) verte Curry de (porc) Gratin de (coquillettes) Crème dessert fermière Au chocolat</p>



Produit Issu de l'agriculture biologique

Produit issu de la filière

Vinaigrettes faites 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