












































































66,8% de bio en 2017

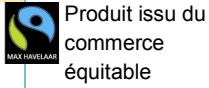
MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE BRIANÇON

OCTOBRE 2018

(menu pouvant être modifié en fonction des approvisionnements)



Lundi 1er	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Salade de (Tomates ) (Bœuf ) aux oignons (courgettes ) sautées Tome de Rochebrune   Raisin blanc 	Salade (courgettes ) râpées Lasagnes végétariennes (sauce végétale ) Tome du Col de Manse   Gâteaux du chef au (chocolat )	(Salade verte ) Poulet grillé (Carottes ) sautées Yaourt fermier  Bi-couche à la fraise	Salade Grecque/Féta Filet de poisson au citron Gratin de épinard/(sarrasin ) Melon 	Salade de (tomates ) Blanquette de (veau )  (Petit épeautre )  Yaourt fermier  Poire 
Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Salade de (concombre ) Sauté de dinde/champignons (Pâtes  1/2 complet) Tome des Brunes   Pastèque	(Tomate ) et sa mayonnaise de légumes secs Chili végétal   (Riz ) Clafoutis aux fruits	(Concombre ) sauce blanche Poisson à la tomate Gratin de (semoule fine ) Bleu de St Véran   Poire  	(Courgettes ) râpées (Saucisses ) Purée de (P de terre )  Fromage blanc fermier  Confiture 	(Tomates ) en salade Moules marinières Frites Bi-couche fermier  fraise
Lundi 15	Mardi 16	Mardi 17	Mardi 18	Mardi 19
Salade des Incas (quinoa ) Carbonade de (Bœuf )  Gratin de (courge/Pdt )  Yaourt fermier  Raisin muscat 	(céleri/carottes ) en rémoulade (Spaghettis ) 1/2 complet Sauce au (fromage local )  Gâteau du chef aux amandes haricots blancs	Pâté de campagne Gratin de poisson (Riz ) 1/2 complet Tome Edelweiss   Pastèque 	(Salade verte ) Suprême de volaille Gratin (butternut/millet )  Tome des Brunes   Melon 	Duo de (choux/carottes )  Sauté de (Porc )  (Semoule ) Fromage blanc  confiture 
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Salade de (pâtes ) 1/2 complet Poulet au jus Gratin de (poireaux/Pdt )  Tome de Rochebrune   Noix 	(Salade de verte ) Princesse aux petits pois Au dès de chèvre Gâteau maison Hulk	(Betteraves ) râpées (Bœuf )  Crèmeux de (polenta ) Au fromage Poire  	(choux rave ) sauce blanche Filet de poisson beurre blanc (Riz ) Tome des Chalets   Raisin blanc 	(Salade verte ) (Saucisses )  de Strasbourg (Pommes de Terre )  Bi-couche fermier  myrtille
Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 1er/11	Vendredi 2/11
Radis Blanquette de volaille Purée de (Pt de Terre )  Chèvre au miel Pomme 	Salade Grecque/Féta Dhal de (lentilles )  du chef Et son Raïta de tomates (Riz ) 1/2 complet) jaune Fondant maison au chocolat	(Salade verte ) Filet de poisson curry/coco Gratin de (pâtes 1/2 complet ) Yaourt fermier  Raisin muscat  		Salade (carottes/radis noirs )  Poulet basquaise (Boullgur 1/2 complet ) Fromage blanc  Au Rapadura 



En Italique le fait maison

Liste des allergènes sur le site de la Ville :