



66,8% de bio en 2017

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE BRIANÇON

MAI 2019

(menu pouvant être modifié en fonction des approvisionnements)



Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 1er mai	Jeudi 2/05	Vendredi 3/05
<p>Macédoine de légumes Sauté de dinde aux (olives noires) Gratin de choux fleurs Bleu de St Pierre Kiwi</p>	<p>(Carottes) râpées à l'(orange) Parmentier végétal (Pt de Terre) Tome de l'Izoard Gâteau Harico-choco</p>	<p><i>C'est la fête du travail !</i> <i>Joyeux 1er mai !</i></p>	<p>Soupe du jour (Veau) en sauce (Riz) jaune 1/2 complet Bi couche fermier aux myrtilles</p>	<p>(Salade verte) Gratin de poisson/fruits de mer (Pâtes) 1/2 complet Fromage blanc fermier À la (confiture)</p>
Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
<p>Salade (Pt de terre) (Bœuf) aux champignons Haricots verts Yaourt fermier Kiwi</p>	<p>Salade mixte quinoa (carottes) et pois chiche Lasagnes végétales du chef (haché végétal) Tome des chalets (Semoule) au caramel</p>	<p> anniversaire du 8 mai 1945</p>	<p>Soupe de (pois cassés) Poisson Waterzoi Gratin Dauphinois (Pt de Terre) Tome du Col de Manse Banane</p>	<p>(Salade verte) Poulet à la tomate du chef Le Popeye épinard (sarrasin) Fromage blanc fermier Sucre rapadura</p>
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
<p>(Betteraves) au miel Méli Mélo de volaille Nouilles chinoises Tome Edelweiss Orange</p>	<p>(Petit épeautre) en salade Flan « la princesse aux petits pois » Au dès de chèvres (Salade verte) Gâteau « PasChiche » (orange)</p>	<p>Salade de (concombres) Poisson à la tomate (Semoule 1/2 complet) Yaourt bi-couche A la crème de marron</p>	<p>La soupe aux « Cailloux » Rougail créole (saucisses) (Riz) 1/2 complet Tome de Rochebrune Kiwi</p>	<p>(Salade verte) Moules marinières Frites Crème dessert fermière Au chocolat</p>
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
<p>Salade de (carottes) (Bœuf) à la Sainte Gilloise Gratin de brocolis Yaourt fermier Pomme</p>	<p>(Salade) verte (Spaghettis) 1/2 complet à la bolognaise (base végétale) Fromage râpé Gâteau surprise de Didier</p>	<p>(Courgettes) rémoulade Roti de (porc) à la moutarde Haricots verts à la persillade Bleu de St Véran Orange</p>	<p>La soupette du jour Suprême de volaille au (citron) (Boullgour) Bi couche fermier Aux fraises</p>	<p>Rosette/cornichons Filet de poisson au curry Gratin de (P de terre) Tome du Col de Manse Banane</p>
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
<p>Radis au beurre Poulet à la sauce forestière (Coquillettes) 1/2 complet Tome des Chalets Orange</p>	<p>Tzatziki de Grèce (concombre) Tartcourgette Briançonnaise (fromage) (Pt de Terre) Milla aux poires</p>	<p>(Salade verte) Poisson à la Provençale (Riz) 1/2 complet Fromage blanc fermier A la confiture de (framboises)</p>	<p> Jours fériés</p>	<p> FERMÉ</p>



Produit Issu de l'agriculture biologique



Produit issu de la filière



Vinaigrette faite 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