



60,72% de bio en 2018 dont 78,52% de bio/local






































































































MENU DU PORTAGE DE BRIANÇON

Septembre 2019

(menu pouvant être modifié en fonction des approvisionnements)

Un Plus Bio



Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
<p>Repas découverte autour de la lentille de «l'entrée au dessert»</p> 	<p>Salade de pâtes 1/2 complet   Flan aux légumes de saison (Salade verte  ) Gâteau haricochoco maison</p>	<p>Carpaccio tomates anciennes   (Bœuf  ) aux champignons (Boulgour ) 1/2 complet Fromage Fruit</p>	<p>(Salade  )verte Filet de poisson/beurre blanc Ratatouille/(Riz 1/2 thaï ) Fromage Fruit</p>	<p>Salade (courgette  ) Curry de (porc  ) (Pommes de terre vapeur  ) Dessert lacté Fruit</p>
Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
<p>Carottes rapées   Blanquette de dinde Gratin de pâtes 1/2 complet  Fromage Fruit</p>	<p>(Tomates   /mozzarella) Chili Sin Carne  (Riz ) 1/2 complet au (citron ) Gâteau de (semoule ) du chef Au caramel</p>	<p>(Salade verte  ) Filet de poisson (Carottes  ) au four Dessert lacté Fruit</p>	<p>Salade composée du chef (Veau Alpin  ) à la tomate (Courgettes  )sautées Fromage  Fruit</p>	<p>Salade de (tomates  ) (Saucisse  ) de Strasbourg Purée de (pt de terre  ) Dessert lacté Fruit</p>
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
<p>Salade indienne (riz ) Poulet émincé Gratin de (courgettes  ) Fromage Fruit</p>	<p>(Concombre  ) sauce yaourt Pâtes asiatiques aux champignons noirs et (tofu  ) Gâteau doré au citron et pois chiche</p>	<p>Carpaccio de (tomates  ) Colombo de (Porc  ) Au (pomme de Terre  ) Dessert lacté Fruit</p>	<p>(Salade verte  ) au fromage Sauté de dinde à la provençale (Gratin poireaux/(pt de terre  ) Fruit</p>	<p>Rosette/cornichons Poisson coco (Courgettes   /riz  ) Dessert lacté Fruit</p>
Lundi 23 semaine bio/local	Mardi 24 Semaine bio/local	Mercredi 25 Semaine bio/local	Jeudi 26 Semaine bio/local	Vendredi 27 Semaine bio/local
<p>Salade de (courgettes  ) Poulet aux (herbes de Provence  ) Gratin de (potimarron  ) Dessert lacté Fruit</p>	<p>Salade de (lentilles/ tomates  ) Crémeux de (polenta ) au bleu de Puy St Pierre   Gâteau (yaourt ) aux (pommes  )</p>	<p>(Salade verte  ) (Saucisse  ) Purée de (Pt de terre  ) Fromage Fruit</p>	<p>(Concombre  ) à la crème Poisson aux (tomates  ) (Carottes  ) sautées à l'ail Tome des Chalets   Compote de fruit</p>	<p>Betteraves crues au miel    (Bœuf  ) aux champignons Gratin aux (choux   /millet  ) Fromage Fruit</p>

VICTOIRES DES CANTINES REBELLES 2017



Produit Issu de l'agriculture biologique

Produit issu de la filière locale

Produit issu du commerce équitable

Vinaigrette maison, avec des huiles végétales bio

Recette livre « Je veux manger comme à la cantine bio »

En Italie le fait maison

Liste des allergènes sur le site de la Ville : www.ville-briancon.fr

