



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE BRIANÇON

Un Plus Bio



VICTOIRES DES CANTINES REBELLES 2017



71,24% de bio pour 2021 dont 68% de bio/local

MAI 2022

(menu pouvant être modifié en fonction des approvisionnements)

Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
<p>Taboulé en salade Bœuf aux oignons Riz Thaï 1/2 complet Fromage de l'Izoard Orange </p>	<p>Carottes râpées à l'Oriental Tartiflette (P de Terre) Au fromage local Compote de fruit</p>	<p>Betteraves crues au miel Dinde curry/coco de l'Anglais Crèmeux de (polenta) Chèvre au miel Salade de fruits</p>	<p>Salade verte aux dès de gruyère Ragout de légumineuses Riz 1/2 complet Tome des Chalets Pomme </p>	<p>Mix de choux en salade Gratin de poisson Millet Fromage blanc bio du 05 Rapadura </p>
Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
<p>Salade de quinoa Poulet au jus Boullgour 1/2 complet Tome Pré Lacombe Orange </p>	<p>Mix de Céleri /Carottes Parmentier de chef Pommes de terre Brownie délicieux Aux noisettes grillées</p>	<p>Salade d'endives Gratin de duo de poissons et fruits de mer Coquillettes 1/2 complètes Yaourt fermier bi-couche Aux fraises</p>	<p>Carpaccio de betteraves Korma de légumes Riz 1/2 complet Fromage blanc du 05 Pomme </p>	<p>Concombre à l'aneth Poulet aux (olives) Gratin dauphinois (Pt de T) Meule de Chaillol Orange </p>
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
<p>Carottes râpées à l'orange Sauté de volaille aux (olives) Boullgour 1/2 complet Tome des Chalets Pomme </p>	<p>Betteraves en salade Chili Sin Carne Sauce végétale Riz 1/2 complet Carrot cake de l'anglais</p>	<p>Mélanges choux/carottes Filet de poulet Purée de Pt de Terre Chèvre au miel Compote de fruit</p>	<p>Radis à la croque Conchiglioni à la crème et épinards Râpé maison (fromage) Yaourt brebis bio du 05 Banane </p>	<p>Salade verte Poisson à la crème citron Pommes de terre Tome des Brunes Pomme </p>
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
<p>Radis à la croque Bœuf aux oignons Riz Thaï 1/2 complet Tome de l'Izoard Orange </p>	<p>Concombre en salade Gratin P de Terre à la raclette de la ferme de Pralong Compote de fruits </p>	<p>Salade verte Merlu à la tomate et fondue de poireaux Petit épeautre Crème fermière au chocolat </p>	<p></p>	<p></p>
Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 1er juin	Jeudi 2	Vendredi 3
<p>Macédoine de légumes Blanquette de dinde Coquillette 1/2 complète Yaourt bio d'ici Pomme </p>	<p>Tartinade du chef Flan la princesse aux (petits pois) et dès de fromage Salade d'endives Le fameux gâteau (coco)</p>	<p>Carottes râpées Etouffé de porc aux pruneaux Semoule 1/2 complet Yaourt fermier aux poires</p>	<p>Taboulé du chef La quiche de printemps Salade verte Tome de l'Izoard Orange </p>	<p>Salade verte Moules marinières Galette de pommes de terre Yaourt bio du 05 Banane </p>

Aide UE à destination des écoles

Produit Issu de l'agriculture biologique

Produit issu de la filière locale

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