



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE BRIANÇON

Un Plus Bio



VICTOIRES DES CARTONS REBELLES 2017



Avril 2024

(menu pouvant être modifié en fonction des approvisionnements)

69,81% de bio pour 2023 dont 51,13% de bio/local

Lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
	Quinoa en salade Curry de choux fleur Semoule 1/2 complète Gâteau au yaourt maison Aux pommes	Salade verte Risotto de la mer du chef Riz Yaourt bi-couche fermier Fruits des bois	Soupe de pois cassés Gratin sarrasin /épinards Œufs durs du 05 Tome la Vercorette Banane	Salade d'endives Emincé de dinde à la crème Gratin dauphinois Yaourt de brebis du 05 Orange
Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Salade Coleslaw Veau aux champignons Purée de courge Fromage Fontu Kiwi	Carottes râpées aux grenades Les fameuses lasagnes végétariennes du chef Sauce végétale maison Flan du Breton (pruneaux)	Salade de Pommes de terre Saucisettes Gratin de brocolis Yaourt fermier au caramel Sablé	Velouté du jour Ragout de légumineuses Coquillettes 1/2 complètes Bleu de St Véran Compote	Salade verte Thon à la tomate Riz 1/2 complet Fromage blanc du 05 Confiture de framboise
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Macédoine de légumes Sauté de porc à la Provençale Boulgour 1/2 complet Tome de Chaillol *Tome Vercorette Pomme	Salade verte Korma aux légumes Riz 1/2 complet Crème dessert au chocolat maison	Salade de carottes Cassolette de poisson Petit épeautre Yaourt fermier noix de coco Orange	Soupe aux cailloux Quiche du jour Salade verte Tome la Bournette Kiwi	Salade verte Poulet au (citron) Purée de Pt de Terre Yaourt fermier bio du 05 Sablé amande/citron
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Radis à croquer Daube de bœuf carottes Gratin de chou fleur Bleu de St Pierre *Fromage Fontu Pomme	Haricots verts en salade Spaghettis 1/2 complètes Rapé maison Bolognaise végétale du chef Crumble aux fruits	Salade d'endives Waterzoi de poisson Semoule de blé du 05 Meule des Cols Salade de fruits	Soupe aux vermicelles Burritos végétariens du chef Galettes Yaourt bio de brebis Sablé	Salade verte Saucisses de Strasbourg Purée de Pt de Terre Fromage blanc du 05 Rapadura
Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 1er mai	Jeudi 2 mai	Vendredi 3 mai
Salade verte Poulet au jus Crémeux de polenta Yaourt bi-couche fermier À la crème de marron	Carottes râpées à l'Oriental Tartiflette (Pt de Terre) Au fromage bio et local Compote de fruit Sablé		Soupe de légumes du chef Gratin de Ravioles à la crème Tome des Chalets Pomme	Radis à la croque Gratin de poisson Pâtes 1/2 complètes Yaourt fermier bio du 05 Banane

Aide UE à destination des écoles



Produits Issu de l'agriculture biologique



Produit issu de la filière locale



Vinaigrette faite maison, avec de l'huile végétale bio

*Fromage pour les maternelles

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