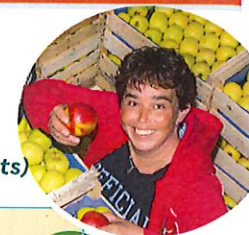


MENU PORTAGE

MAI 2024

(menu pouvant être modifié en fonction des approvisionnements)

Un Plus Bio



76,12% de bio pour 2022 dont 54,05% de bio/local

Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
Macédoine de légumes Poulet au jus Gratin de brocolis Fromage Dessert	Radis à la croque Pâtes 1/2 complètes À la bolognaise végé maison Râpé fromage local Tarte aux abricots/amandes			
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Salade de Betteraves Hachis parmentier de bœuf Râpé maison Fromage Dessert	Tartinade rose du chef Lasagnes du chef et sa <i>garniture</i> maison végétale Brownie délicieux Aux noisettes grillées	Salade d'endives Gratin de duo de poissons et fruits de mer Semoule 1/2 complète Fromage Dessert	Radis à la croque Rigatonis à la crème et épinards Râpé maison (fromage) Fromage Dessert	Concombre à l'aneth Poulet aux (olives) Gratin dauphinois (Pt de T) Fromage Dessert
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
	Betteraves en salade Chili Sin Carne Sauce végétale Riz 1/2 complet Carrot cake de l'anglais	Mélanges choux/carottes Poisson du jour Purée de Pt de Terre Fromage Dessert	Taboulé des Incas Salade verte Tarte salée du jour maison Fromage Dessert	Carottes râpées à l'orange Veau aux (olives) Boullgour 1/2 complet Fromage Dessert
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
Radis à la croque Rôti de porc Purée carottes/Pt de Terre Fromage Dessert	Salade verte Gratin de coquillettes au fromage de la ferme de Pralong Œufs des Hautes-Alpes Crème dessert maison au chocolat	Tzatziki du chef Merlu à la tomate et fondue de poireaux Petit épeautre Fromage Dessert	Carpaccio de betteraves Korma de légumes Riz 1/2 complet Fromage Dessert	Salade verte Poisson à la crème citron Pommes de terre Fromage Dessert
Lundi 3/06	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Macédoine de légumes Volaille à la crème Pennes 1/2 complète Fromage Dessert	Tartinade du chef Flan la princesse aux (petits pois) et dès de fromage Salade verte Le fameux gâteau (coco)	Carottes râpées Etouffé de porc aux pruneaux Polenta Fromage Dessert	Salade de Pommes de Terre La quiche de printemps courgettes Salade verte Fromage Dessert	Salade verte Moules marinières Galette de pommes de terre Fromage Dessert

VICTOIRES DES CANTINES REBELLES 2017



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