



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE BRIANÇON

Un Plus Bio

JUIN 2024

(menu pouvant être modifié en fonction des approvisionnements)

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



Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Salade de Haricots Blanquette de veau Coquillettes 1/2 complètes Fromage des Brunes Melon	Betteraves en cubes Lasagnes du chef Bolognaise végétale Crème dessert du chef au chocolat	Carpaccio de Tomates Saucisses de Strasbourg Purée de pomme de terre Yaourt fermier à l'ananas Sablé chocolat	Duo de lentilles vertes et pâtes 1/2 complètes Pizza maison Salade verte Tome des Chalets Melon	Pique-nique au parc de la Schappe
Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Carottes râpées aux épices Sauté de volaille à la crème Petit épeautre Fromage blanc Orange	Salade verte Galettes de légumineuses Riz 1/2 complet Flapjack coco et ses pépites de chocolat	Salade verte Moules marinières Galettes de pommes de terre Bi-couche fermier À l'abricot	Salade d'endives Korma indien Boulgour 1/2 complet Fontu de la Durance Compote	Tzatziki de concombres Spaghetti 1/2 complète del mare Yaourt fermier du 05 Pastèque
Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Mix de légumes racines Filet de poulet à la forestière Gratin de semoule fine du 05 Meule des Cols Banane	Les premières tomates Gratin de P de terre/courgettes Le gâteau Haricoco du chef (cacao) Avec sa crème anglaise maison	Salade verte Roti de porc Epinards/sarrasin Fromage blanc fermier Confiture de fraise	Mix courgettes/carottes Burritos (galettes) Garniture et râpé maison Bleu de St Véran Pomme	Tartinade du jour (p.chiche) Brandade de morue Pt de terre Salade verte Yaourt bio du 05 Melon
Lundi 1er juillet	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Macédoine de légumes Daube de bœuf Polenta Mont de Rousse Pomme	Tartinade pois cassés/oignons Flan la princesse aux (petits pois) et dès de fromage Salade verte Le fameux gâteau (coco)	Carottes râpées Etouffé de porc aux pruneaux Polenta Yaourt fermier aux poires	Taboulé du chef (semoule) La quiche de printemps courgettes Salade verte Tome Vercorette Banane	Salade verte Poisson à la Provençale Petit épeautre Yaourt de brebis du 05 Granola du chef
<p>C'est les vacances !</p>				



Produit Issu de l'agriculture biologique



Produit issu de la filière locale



Vinaigrette faite maison, avec de l'huile végétale bio



Aide UE à destination des écoles



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