



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE BRIANÇON

Septembre 2023

Un Plus Bio



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

(menu pouvant être modifié en fonction des approvisionnements)

VICTOIRES DES CANTINES REBELLES 2017



Aide UE à destination des écoles

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 Italique le fait maison

Liste des allergènes sur le site de la Ville :

www.ville-briancon.fr

Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Salade verte Poulet curry coco Pt de Terre sautées Yaourt fermier 05 Rapadura BONNE RENTREE A TOUS	Salade de lentilles/fromage Spaghettis 1/2 complètes Bolovégé Râpé maison Tiramisu du chef	Tomates en vinaigrette Bœuf aux oignons Crèmeux de polenta Au fromage Yaourt bi-couche fermier A l'abricot	Salade composée Ragout de légumineuses aux petits légumes Riz Yaourt de Brebis Nectarine	Concombre sauce blanche Cocotte de poisson à la tomate Coquillettes 1/2 complète Tome des Chalets Pastèque
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Betterave crue au miel Dinde à la provençale Boulgour 1/2 complet Yaourt fermier bio Raisin	Tomates /mozzarella Chili Sin Carne Avec sa sauce végé Riz 1/2 complet Gâteau Flapjack maison	Tartinade du jour Gratin de poisson Petit épeautre Compote de pommes/poires Sablé	Taboulé de quinoa Tarte aux courgettes Salade verte Bleu de St Véran Pastèque	Radis à la croque Saucisse aux herbes Purée de pommes de terre Tome des Brunnes Melon
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Salade indienne riz Poulet émincé Gratin de courgettes Tome de l'Isard Raisin blanc	Concombre Pâtes asiatiques aux champignons noirs et tofu Gâteau doré au citron et pois chiche	Carpaccio de tomates Roti de porc Purée de carottes Bi-couche fermier Aux framboises	Radis à croquer Curry de l'anglais aux légumes Riz 1/2 complet Tome de Ste Luce Melon	Taboulé du chef Pavé de lieu sauce coco Gratin épinards/ sarrasin Yaourt fermier bio 05 Prunes
Lundi 25 bio/local	Mardi 26 bio/local	Mercredi 27 bio/local	Jeudi 28 bio/local	Vendredi 29 bio/local
Tartinade aux oignons Saucisettes du coin Gratin de potimarron Yaourt bio du 05 Confiture d'ici	Mix lentilles/pois chiche Gratin de poireaux/pt de terre Œufs vapeur Gâteau yaourt aux pommes d'ici	Carottes râpées sauce à l'ail Pâtes penne 05 Truite fumée de Châteauroux Crème dessert fermière à la vanille Poire	Tomates en salade Tourte aux PdT Terre maison Salade verte Fromage blanc fermier 05 Granola maison	Betteraves crues Bœuf en daube du chef Petit épeautre Bleu de Puy St Pierre Raisin
Lundi 2 octobre	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Radis à croquer Poulet au jus Pâtes 1/2 complètes Meule de Chaillol Pomme	Salade verte Hachis Parmentier PdT Et légumineuses Brownie du chef aux éclats de cacahuètes maison	Taboulé du chef Sauté de Veau marengo Gratin épinards /sarrasin Bi-couche fermier Aux myrtilles	Salade écoreuil Cake aux olives Salade verte Tome des Chalets Poire	Carottes à l'oriental Brandade de morue du chef Salade verte Fromage blanc du 05 Pomme