



# MENU DU PORTAGE DE BRIANÇON

## Septembre 2023

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

(menu pouvant être modifié en fonction des approvisionnements)

**Un Plus Bio**



**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](http://www.ville-briancon.fr)

Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Salade verte Poulet curry coco Pt de Terre sautées Fromage Dessert <b>BONNE RENTREE A TOUS</b>	Salade de lentilles/fromage Spaghettis 1/2 complètes Bolovégé Râpé maison Tiramisu du chef	Tomates en vinaigrette Bœuf aux oignons Crémeux de polenta Fromage Dessert	Salade composée Ragout de légumineuses aux petits légumes Riz Fromage Dessert	Concombre  sauce blanche Cocotte de poisson à la tomate Coquillettes 1/2 complète Fromage Dessert
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Betterave crue au miel Dinde à la provençale Boulgour 1/2 complet Fromage Dessert	Tomates  /mozzarella Chili Sin Carne Avec sa sauce végé Riz  1/2 complet Gâteau Flapjack maison	Tartinade du jour Gratin de poisson Petit épeautre Fromage Dessert	Taboulé de quinoa Tarte aux courgettes Salade verte Fromage Dessert	Radis à la croque Saucisse  aux herbes Purée de pommes de terre Fromage Dessert
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Salade indienne riz Poulet émincé Gratin de courgettes Fromage Dessert	Concombre Pâtes asiatiques aux champignons noirs et tofu Gâteau doré au citron  et pois chiche	Carpaccio de tomates Roti de porc Purée de carottes Fromage Dessert	Radis à croquer Curry de l'anglais aux légumes Riz 1/2 complet Fromage Dessert	Taboulé du chef Pavé de lieu sauce coco Gratin épinards/ sarrasin Fromage Dessert
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 Fromage Dessert	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 Fromage Dessert	Tomates en salade Tourte aux PdT Terre  maison Salade verte Fromage Dessert	Betteraves crues Bœuf en daube du chef Petit épeautre Fromage Dessert
Lundi 2 octobre	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Radis à croquer Poulet au jus Pâtes 1/2 complètes Fromage Dessert	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 Fromage Dessert	Salade écureuil Cake aux olives Salade verte Fromage Dessert	Carottes à l'oriental Brandade de morue du chef Salade verte Fromage Dessert