



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE BRIANÇON

NOVEMBRE 2021



66,85% de bio en 2020 dont 71,06% de bio/local

(menu pouvant être modifié en fonction des approvisionnements)

Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
<p>Coleslaw aux noix de cajou</p> <p>Poulet au jus</p> <p>Boulgour 1/2 complet</p> <p>Le Fontu du 05</p> <p>Pomme</p>	<p>Carottes râpées avec sa mayo de légumes secs</p> <p>Chili Sin Carne (hachis végétal) (Riz)</p> <p>Gâteau au yaourt du chef</p>	<p>Salade verte</p> <p>Marmite du pêcheur</p> <p>Aux pommes de terre</p> <p>Bi-couche fermier</p> <p>À la fraise</p>		<p>Haricots verts en salade</p> <p>Saucisettes</p> <p>Purée de (butternut)</p> <p>Rochebrume du Queyras</p> <p>Clémentine</p>
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
<p>Macédoine de légumes</p> <p>Dinde à la Provençale</p> <p>Riz thaï 1/2 complet</p> <p>Yaourt bio des Hautes-Alpes</p> <p>Kiwi</p>	<p>Mix radis/pommes</p> <p>Lasagnes végétariennes (haché végétal)</p> <p>Gâteau au chocolat et sa crème anglaise maison</p>	<p>Céleri rave/carottes</p> <p>Sauté de veau aux olives</p> <p>Petit épeautre</p> <p>Crème fermière au chocolat</p>	<p>Potage du chef</p> <p>Curry de lentilles aux poivrons</p> <p>Gratin millet/courge musquée</p> <p>Tome de l'Izoard</p> <p>Pomme</p>	<p>Salade verte</p> <p>Filet de poisson à la tomate</p> <p>Gratin Dauphinois (P de Terre)</p> <p>Fromage blanc du 05</p> <p>Poire</p>
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
<p>Betteraves crues</p> <p>Sauté de porc aux pruneaux</p> <p>Pâtes 1/2 complètes</p> <p>Tome des Chalets</p> <p>Orange</p>	<p>Dip de lingots/ (tomates séchées)</p> <p>Princesse aux petits pois</p> <p>Salade verte</p> <p>Gâteau aux amandes/haricots</p>	<p>Salade verte</p> <p>Escalope au (citron)</p> <p>Gratin de poireaux/(Pt de Terre)</p> <p>Bi couche fermier</p> <p>Aux framboises</p>	<p>Soupe de pois cassés</p> <p>Tourte d'automne aux châtaignes et courges</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt fermier bio d'ici</p> <p>Poire</p>	<p>Choux blanc/carottes</p> <p>Moules marinières</p> <p>Rösti</p> <p>Meule de Chaillol</p> <p>Kiwi</p>
Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 1/12	Jeudi 2/12	Vendredi 3/12
<p>Salade de céleri</p> <p>Poulet aux herbes de Provence</p> <p>Gratin de brocolis</p> <p>Fromage Extravache</p> <p>Pomme</p>	<p>Haricots verts en salade</p> <p>Spaghettis 1/2 complètes</p> <p>Bolognaise végétale</p> <p>Gâteau doré au citron et pois chiche</p>	<p>Chou rave en salade</p> <p>Waterzoi de poisson</p> <p>Semoule 1/2 complète</p> <p>Fromage blanc fermier</p> <p>Au Rapadura</p>	<p>Velouté du jour</p> <p>Burritos végé du chef</p> <p>Galettes</p> <p>Fromage de brebis du 05</p> <p>Banane</p>	<p>Salade d'endives</p> <p>Rôti de porc à la moutarde</p> <p>Purée de (Pomme de Terre)</p> <p>Tome Edelweiss</p> <p>Clémentine</p>
Lundi 6/12	Mardi 7/12	Mercredi 8/12	Jeudi 9/12	Vendredi 10/12
<p>Mix de légumes racines</p> <p>Bœuf aux oignons</p> <p>Riz 1/2 complet</p> <p>Fromage de l'Izoard</p> <p>Orange</p>	<p>Coleswal aux deux choux et châtaignes</p> <p>Tartiflette (P de Terre) au fromage local</p> <p>Compote aux fruits</p>	<p>Emincés d'endives</p> <p>Dinde curry/coco de l'Anglais</p> <p>Crèmeux de (polenta)</p> <p>Fromage de chèvre au miel des Hautes-Alpes</p>	<p>La soupette du jour</p> <p>Tarte aux oignons caramélisés</p> <p>Salade verte</p> <p>Tome des Brunettes</p> <p>Kiwi</p>	<p>Mix de choux</p> <p>Marmite du pêcheur</p> <p>Coquillettes 1/2 complètes</p> <p>Yaourt bio des Hautes-Alpes</p> <p>Poire</p>



Produit Issu de l'agriculture biologique



Produit issu de la filière



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