



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 Poulet au jus Boulgour 1/2 complet Le Fontu du 05 Pomme</p>	<p>Carottes râpées avec sa mayo de légumes secs Chili Sin Carne (hachis végétal) (Riz) Gâteau au yaourt du chef</p>	<p>Salade verte Marmite du pêcheur Aux pommes de terre Bi-couche fermier À la fraise</p>	<p>11 NOVEMBRE 1918 COMMÉMORATION DE L' ARMISTICE</p>	<p>Haricots verts en salade Saucisettes Purée de (butternut) Rochebrume du Queyras Clémentine</p>
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
<p>Macédoine de légumes Dinde à la Provençale Riz thai 1/2 complet Yaourt bio des Hautes-Alpes Kiwi</p>	<p>Mix radis/pommes Lasagnes végétariennes (haché végétal) Gâteau au chocolat et sa crème anglaise maison</p>	<p>Céleri rave/carottes Sauté de veau aux olives Petit épeautre Crème fermière au chocolat</p>	<p>Potage du chef Curry de lentilles aux poivrons Gratin millet/courge musquée Tome de l'Izoard Pomme</p>	<p>Salade verte Filet de poisson à la tomate Gratin Dauphinois (P de Terre) Fromage blanc du 05 Poire</p>
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
<p>Betteraves crues Sauté de porc aux pruneaux Pâtes 1/2 complètes Tome des Chalets Orange</p>	<p>Dip de lingots/ (tomates séchées) Princesse aux petits pois Salade verte Gâteau aux amandes/haricots</p>	<p>Salade verte Escalope au (citron) Gratin de poireaux/(Pt de Terre) Bi couche fermier Aux framboises</p>	<p>Soupe de pois cassés Tourte d'automne aux châtaignes et courges Salade verte Yaourt fermier bio d'ici Poire</p>	<p>Choux blanc/carottes Moules marinières Rôsti Meule de Chaillol Kiwi</p>
Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 1/12	Jeudi 2/12	Vendredi 3/12
<p>Salade de céleri Poulet aux herbes de Provence Gratin de brocolis Fromage Extravache Pomme</p>	<p>Haricots verts en salade Spaghettis 1/2 complètes Bolognaise végétale Gâteau doré au citron et pois chiche</p>	<p>Chou rave en salade Waterzoi de poisson Semoule 1/2 complète Fromage blanc fermier Au Rapadura</p>	<p>Velouté du jour Burritos végé du chef Galettes Fromage de brebis du 05 Banane</p>	<p>Salade d'endives Rôti de porc à la moutarde Purée de (Pomme de Terre) Tome Edelweiss Clémentine</p>
Lundi 6/12	Mardi 7/12	Mercredi 8/12	Jeudi 9/12	Vendredi 10/12
<p>Mix de légumes racines Bœuf aux oignons Riz 1/2 complet Fromage de l'Izoard Orange</p>	<p>Coleswal aux deux choux et châtaignes Tartiflette (P de Terre) au fromage local Compote aux fruits</p>	<p>Emincés d'endives Dinde curry/coco de l'Anglais Crèmeux de (polenta) Fromage de chèvre au miel des Hautes-Alpes</p>	<p>La soupette du jour Tarte aux oignons caramélisés Salade verte Tome des Brunettes Kiwi</p>	<p>Mix de choux Marmite du pêcheur Coquillettes 1/2 complètes Yaourt bio des Hautes-Alpes 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