

2023



Label Ecocert «En Cuisine»  
S'engager pour une restauration collective durable bio. Local et saison.  
www.label-ecocert.com

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

# MENU PORTAGE

AVRIL 2024 (menu pouvant être modifié en fonction des approvisionnements)

Un Plus Bio



VICTOIRES  
DES CANTINES  
NORMALES 2017



Aide UE à destination des écoles



Produits Issu de l'agriculture biologique



Produit issu de la filière locale





























































Vinaigrette faite maison, avec de l'huile végétale bio

\*Fromage pour les maternelle

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 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
	Quinoa en salade Curry de choux fleur Semoule 1/2 complète  Gâteau au yaourt maison Aux pommes  	Salade verte  Risotto de la mer du chef Riz  Fromage Dessert	Soupe de pois cassés  Gratin sarrasin  /épinards Œufs durs du 05   Fromage Dessert	Salade d'endives Emincé de dinde à la crème Gratin dauphinois   Fromage Dessert
Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Salade Coleslaw    Veau   aux champignons Purée de courge Fromage Dessert	Carottes râpées  aux grenades  Les fameuses lasagnes végété du chef Sauce végétale maison Flan du Breton (pruneaux  )	Salade de Pommes de terre   Saucisettes   Gratin de brocolis Fromage Dessert	Velouté du jour Ragout de légumineuses   Coquillettes 1/2 complètes  Fromage Dessert	Salade verte  Thon à la tomate Riz 1/2 complet  Fromage Dessert
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Macédoine de légumes Sauté de porc à la Provençale Boulgour 1/2 complet  Fromage Dessert	Salade verte  Korma aux légumes Riz 1/2 complet  Crème dessert au chocolat  	Salade de carottes   Cassolette de poisson Petit épeautre   Fromage Dessert	Soupe aux cailloux   Quiche du jour Salade verte  Fromage Dessert	Salade verte  Poulet au (citron  ) Purée de Pt de Terre   Fromage Dessert
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Radis à croquer Daube de bœuf   carottes Gratin de chou fleur Fromage Dessert	Haricots verts en salade Spaghettis 1/2 complètes  Rapé maison Bolognaise végétale du chef Crumble aux fruits 	Salade d'endives Waterzoi de poisson Semoule de blé du 05   Fromage Dessert	Soupe aux vermicelles  Burritos végété du chef Galettes  Fromage Dessert	Salade verte  Saucisses   de Strasbourg Purée de Pt de Terre   Fromage Dessert
Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 1er mai	Jeudi 2 mai	Vendredi 3 mai
Salade verte   Poulet au jus Crémeux de polenta  Fromage Dessert	Carottes râpées à l'Oriental Tartiflette (P de Terre   ) Au fromage bio et local   Compote de fruit  Sablé		Soupe de légumes du chef Gratin de Ravioles à la crème Fromage Dessert	Radis à la croque Gratin de poisson Pâtes 1/2 complètes  Fromage Dessert