

Restaurant Scolaire

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2020

41

Semaine

lundi 5 oct.

Jambon Persillé de Bourgogne
Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron
Epinards au **Lait BIO** de **Minzier**
Petit Suisse Sucré
Grappes de Raisin

mardi 6 oct.

Carottes de **Savoie** en Vinaigrette
Pilon de Poulet **Français Label Rouge**
Pommes de Terre BIO Vapeur
Rougail de Tomates Fraîches
Muffin Framboises

mercredi 7 oct.

Taboulé Oriental, **Semoule BIO**
Oeufs Brouillés BIO au Fromage
Poêlée de **Haricots Verts BIO**
Tomme BIO de **Chindrieux**
Pomme IGP de **Savoie**

jeudi 8 oct.

Duo de Salade, Douce Vinaigrette
Lasagnes Fraîches de **Haute-Savoie**
au Boeuf **Charolais**
Yaourt Fermier BIO de **Savoie**
au Coulis de Fruits **Leztroy**

vendredi 9 oct.

Radis Roses et Beurre
Mijotée de **Veau BIO** au Citron
Riz BIO aux Fines Herbes
Ratatouille Tradition
La Dent du Chat BIO
Banane BIO

42

Semaine

lundi 12 oct.

PDT BIO en Parmentière
Aiguillette de Poulet **Français** aux Trompettes
Petits Pois & **Carottes BIO** Etuvés
Chèvre Demi-Sec de **Vions**
Salade de Fruits Mangué Ananas

mardi 13 oct.

Céleri Râpé & Cubes de **Pommes BIO**
Quiche au Fromage
Purée de Brocolis BIO
Yaourt Nature Sucré BIO de **Minzier**
Cookie

mercredi 14 oct.

Salade Verte, Vinaigrette **Leztroy**
Boeuf BIO des **Savoie** à l'Orientale
Semoule BIO Gonflée
Butternuts Poêlées de **Serrières**
Panacotta, **Coulis Leztroy** aux Fraises de **Savoie**

jeudi 15 oct.

Salade de **Lentilles BIO** Gribiche
Jambon Blanc
Chou-Fleur Béchamel au **Lait BIO**
Tome AOP des **Bauges**
Purée Pommes de **Savoie**
Lezsaisons

vendredi 16 oct.

Haricots Verts BIO Vinaigrette
Poisson Frais, sauce Curry
Riz BIO cuit façon Pilaf
Saget BIO de **Chindrieux**
Pomme IGP de **Savoie**

43

Semaine

Vacances Scolaires 19/10

Radis Roses et Beurre
Diot **Savoyard** à la Vigneronne
Polenta au **Potimarron BIO**
Abondance AOP BIO des **Pays de Savoie**
Purée Pomme Poire BIO **Lezsaisons**

mardi 20 oct.

Coleslaw, **Chou & Carotte BIO**
Haut de Cuisse de Poulet **Français**
Rôti
Gratin Dauphinois, **PDT BIO**
Etuvee de **Blettes BIO**
Crème Dessert Chocolat au **Lait BIO**

mercredi 21 oct.

Terrine de **Légumes BIO** sauce Tartare
Rôti de Veau **Français** au Jus
Penne Rigate BIO Pointe d'Huile d'Olive
Fromage Râpé **Français**
Grappes de Raisin

jeudi 22 oct.

Méli-Mélo de Saison
Quenelles Natures BIO du **Royans** en Béchamel
Riz BIO, Ciboulette & Tomates Confites
Camembert
Poire BIO de **Cercier**

vendredi 23 oct.

Betteraves BIO & Maïs
Merlu sauce Bisque de Homard
Boulghour BIO Gonflé
Epinards à la Crème
Île flottante, Crème anglaise au **Lait BIO** de **Minzier**

44

Semaine

lundi 26 oct.

Macédoine de Légumes
Tortilla aux **PDT BIO**
Haricots Plats au Confit Tomaté
Comté BIO 6-9 mois
Poire BIO de **Cercier**

mardi 27 oct.

Céleri Rave BIO en Rémoulade
Chili de **Boeuf BIO** à la Texane
Pilaf de Riz Basmati
Brie
Pomme BIO cuite au Four

mercredi 28 oct.

Chou-fleur, Vinaigrette à la Tomate **Leztroy**
Dos de Colin sauce Paprika
Crozets BIO Alpina Savoie
Butternut de **Savoie** Rôti au Beurre
Fromage Blanc BIO de **Minzier** et **Confiture BIO Leztroy**

jeudi 29 oct.

Batavia, Vinaigrette **Leztroy**
Sauté de Porc de **Région** au Cumin
Blé BIO à la Tomate
Beaufort AOP
Banane BIO

vendredi 30 oct.

Carottes BIO & Chou Rouge Mêlés
Haut de Cuisse de Poulet **Français**
Rôti, sauce Trompettes de la Mort
Purée de Courge BIO
Gâteau Chocolat Oranges Confites