



Restaurant Scolaire

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2019

	lundi 2 sept.	mardi 3 sept.	mercredi 4 sept.	jeudi 5 sept.	vendredi 6 sept.
36 Semaine	<p>Carottes BIO en Vinaigrette Raviolis BIO du Royans aux Légumes du Soleil BIO Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier Sablé Chocolat</p>	<p>Dés de Betteraves Rouges BIO Quenelles Natures BIO du Royans en Béchamel Riz BIO cuit façon Pilaf Reblochon Fermier AOP Rochois Pastèque à Croquer</p>	<p>Semoule & Légumes BIO en Taboulé Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Epinards au Lait BIO de Minzier Brie Prunes de Région</p>	<p>Melon Charentais Fraîcheur Steak Haché de Boeuf BIO & Jus Pommes de Terre BIO au Four Abondance Fermier AOP Crème Caramel au Lait BIO</p>	<p>Salade Verte de Haute-Savoie Émincé de Poulet, Pesto Leztroy Croés Alpina Savoie Tomates & Courgettes BIO en Ratatouille Yaourt Fermier BIO de Savoie à la Confiture de Fraises Leztroy</p>
37 Semaine	<p>Lentilles BIO façon Leztroy Quiche au Fromage Haricots Verts BIO Poêlés Petit Suisse Sucré Banane BIO</p>	<p>Radis Roses BIO de Picardie Cabillaud en Court-Mouillement Blé BIO à la Tomate Comté AOP BIO Marcel Petite Compote BIO Pomme & Framboise</p>	<p>Tomates BIO, Vinaigrette aux Epices Rizotto Camarguais aux Légumes du Soleil, Riz, Boeuf et Courgettes BIO Tomme Fermière Rochoise Crumble aux Prunes</p>	<p>Batavia, Sauce Salade Leztroy Lasagnes Fraîches de Haute-Savoie au Boeuf Charolais Crème Dessert Leztroy à la Vanille au Lait BIO du Crêt Joli</p>	<p>Cake au Chèvre et Tomates Confites Sauté de Veau BIO Marengo Boulghour BIO Gonflé Courgettes BIO Confites au Cumin Grappes de Raisin</p>
38 Semaine	<p>Salade de Riz BIO Colorée Escalope de Porc de Région sauce Curry Gratin de Choux-Fleurs au Lait BIO de Minzier Tomme Fermière Rochoise Prunes de Région</p>	<p>Eventail de Melon Charentais Haut de Cuisse de Poulet Français Tortis BIO Pointe d'Huile d'Olive Poivron & Tomate BIO Basquaise Yaourt aux Fruits BIO de Minzier</p>	<p>Jambon Persillé de Bourgogne Tarte Tomate BIO & Moutarde Chiffonnade de Saison Beaufort AOP Mangue & Ananas, Sirop Vanille</p>	<p>Concombres BIO à la Bulgare Poisson Frais Coulis Provençal Céréales Gourmandes BIO Aubergine & Courgette BIO Confites Flan Chocolat, Lait BIO de Minzier</p>	<p>Macédoine, Carotte & Navet BIO Variante de Boeuf BIO Savoyard Purée de Pommes de Terre BIO La Dent du Chat BIO Raisin Rouge</p>
39 Semaine	<p>Courgette BIO Râpée Andalouse Aiguillette de Poulet Français en Colombo Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Camembert Clafoutis à la Prune, Lait BIO de Minzier</p>	<p>Salade de Haricots Verts BIO Filet de Merlu sauce Massalé Riz BIO aux Poivrons Saget BIO de Chindrieux Banane BIO</p>	<p>Rosace de Melon Charentais Rôti de Veau Français aux Oignons Gratin Dauphinois, PDT BIO Tome AOP des Bauges Muffin au Citron</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Chipolata de Région au Four Coquillettes BIO Alpina Savoie Fromage de Chèvre Compote de Pommes</p>	<p>Concombre à la Crétoise Ragoût d'Agneau à l'Espagnole Semoule BIO Gonflée Rougail de Tomates Fraîches BIO Fromage Blanc BIO de Minzier et Confiture Leztroy</p>