



Ces Menus sont validés par Marion MOLLARD notre Diététicienne, ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la Saison
Ils sont réalisés conformément au Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

MENUS DU MOIS DE FEVRIER 2017

Semaine	5	6	7	8	9
Semaine	lundi 30 janv. Céleri BIO Rémoulade P'tit Colin et sa sauce Crémée Crozets BIO Alpina Savoie Fondue de Poireaux BIO Yaourt BIO du Crêt Joli au Coulis de Fruits BIO	mardi 31 janv. Pommes de Terre BIO en Parmentière Steak Haché de Bœuf BIO Charolais Gratin de Chou Fleur au Lait BIO Raclette BIO AOP Marcel Petite Orange	mercredi 1 févr. Coleslaw, Chou & Carotte BIO Quenelles BIO de Royans Béchamel Riz BIO et Fines Herbes Camembert Kiwi	jeudi 2 févr. Salade Verte, Douce Vinaigrette Aiguillette de Poulet Français , Coulis Provençal Blé à la Tomate Morbier BIO AOP Marcel Petite Crêpe Fourrée Chocolat Noisette	vendredi 3 févr. Potage de Carotte & PDT BIO , Croûtons Escalope de Porc de Rhône-Alpes / Dinde Coquillettes BIO Alpina Savoie Butternut BIO Rôtie au Beurre Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture BIO LEZTROY
	lundi 6 févr. Betteraves Rouges BIO en Salade Blanquette de Veau BIO Purée de Pommes de Terre BIO Brie Clémentines	mardi 7 févr. Nouvel An Chinois Chou Chine BIO et Soja Croquants Nem de Poulet et Légumes Riz BIO façon Cantonais Panacotta Coco Coulis Mangue	mercredi 8 févr. Lenfilles Vertes BIO Gribiche Muffin Salé aux Olives Haricots Verts BIO Persillés Tomme Rochoise Poire BIO	jeudi 9 févr. Crème de Potimarron & PDT BIO Poisson Frais du Cours Epinards Recette des Enfants au Lait BIO du Crêt Joli à Minzier Fromage de Chèvre de Samoëns Banane BIO des Antilles	vendredi 10 févr. Batavia Vinaigrette Balsamique Lasagnes Fraîches de Haute-Savoie au Bœuf Charolais Petit Suisse Sucré Pomme BIO au Four
	lundi 13 févr. Céleri & Carotte BIO Sauce Tartare Keffa à l'Orientale Semoule BIO au Cumin Chou Vert Frisé BIO Poêlé Crème Dessert Leztroy au Chocolat au Lait BIO de la Ferme de Minzier	mardi 14 févr. Jambon Persillé de Bourgogne / <i>Terrine</i> Cabillaud façon Dugléré Pommes de Terre BIO au Four Reblochon Fermier AOC Rochois Orange	mercredi 15 févr. Soupe à l'Oignon & Comté BIO Dinde Française , Sauce Vallée d'Auge Purée de Brocolis Penne BIO au Beurre Comté BIO Marcel Petite (<i>en entrée</i>) Banane BIO des Antilles	jeudi 16 févr. Carottes BIO Râpées Tout Simple Bœuf BIO des Savoie en Variante Polenta BIO Tradition Gratin de Blettes BIO , Feuilles entières Yaourt à Boire BIO de Gruffy et sa Crème de Châtaigne	vendredi 17 févr. Scarole, Douce Vinaigrette Paëlla Valencia au Poulet Français Riz BIO aux Fruits de Mer Abondance AOP de Pers-Jussy Compotée Pomme BIO & Orange
Semaine	VACANCES SCOLAIRES				
	VACANCES SCOLAIRES				
Semaine	VACANCES SCOLAIRES				
	VACANCES SCOLAIRES				



Pain BIO à chaque Repas

