

## Restaurant Scolaire : ECOLE D'AMANCY

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2017

	lundi 6 nov.	mardi 7 nov.	mercredi 8 nov.	jeudi 9 nov.	vendredi 10 nov.
45 Semaine	<p><b>Betterave BIO</b> Mimosa Jambon Blanc / <i>Dinde</i></p> <p><b>Penne Rigate BIO</b> au Beurre <b>Gruyère BIO</b> de <b>La Dent du Chat</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b></p>	<p>Salade de <b>Chou Chine BIO</b> Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Petits-Pois &amp; <b>Carottes BIO</b> Etuvés <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b> Muffin aux Myrtilles</p>	<p>Duo <b>Céleri &amp; Carotte BIO</b> Râpés Quiche au Fromage Epinards au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> Compotée <b>Pomme BIO</b> &amp; Framboise</p>	<p>Soupe aux <b>Oignons BIO</b> &amp; Croûtons Carbonade de Boeuf Flamande <b>Pommes de Terre BIO</b> au Four <b>Comté BIO</b> Marcel Petite <b>Poire BIO</b> de <b>Cercier</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette Filet de Merlu sauce Massalé <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Fondue de <b>Poireaux BIO</b> 'Le Brassé' Crème de Marron <b>Leztroy</b> au <b>Yaourt BIO</b> de <b>Gruffy</b></p>
46 Semaine	<p>Cake <b>Pommes &amp; Chou Rouge BIO</b> Steak Haché de <b>Boeuf BIO</b> &amp; Jus Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> <b>Le Crêztoy BIO</b> <b>Banane BIO</b> des Antilles</p>	<p>Potage, <b>Légumes BIO</b> &amp; Céréales Dos de Cabillaud Nantaise <b>Haricots Verts BIO</b> Persillés <b>Abondance AOP</b> de <b>Pers-Jussy</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b></p>	<p>Mélange de <b>Carottes BIO</b> &amp; Maïs Émincé de Poulet <b>Français</b> au Curry <b>Riz BIO</b> aux Fines Herbes <b>Yaourt aux Fruits BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Navarin d'Agneau Confit <b>Semoule BIO</b> aux Epices Douces Chou Frisé et Mirepoix de <b>Carottes BIO</b> Crêpe Chocolat Noisette</p>	<p>Scarole &amp; Vinaigrette aux Epices Tartiflette, <b>PDT &amp; Oignons BIO</b> et <b>Reblochon Fermier AOC Rochois / Nature</b> Petit Suisse Sucré Clémentines Nouvelles</p>
47 Semaine	<p>Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané &amp; Citron Epinards au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> Camembert Kiwi</p>	<p>Râpé de <b>Carottes BIO</b> au Balsamique Diots <b>Rochois / Merguez</b> <b>Polenta BIO</b> de <b>Savoie</b> Tradition <b>Morbier BIO AOP</b> Marcel Petite Mangue &amp; Ananas, Sirop Vanille</p>	<p>Méli-Mélo de Saison Émincé de Dinde <b>Française</b> sauce au Miel <b>PDT BIO</b> façon Potatoes Purée de Brocolis <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> au Coulis de Fraises de <b>Reignier</b></p>	<p>Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b> Mini Quenelles de Royans à la Tomate <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Tomme Fermière <b>Rochoise</b> Compote de <b>Poires BIO</b> de <b>Cercier</b></p>	<p>Crème de <b>Butternut &amp; PDT BIO</b> <b>Boeuf BIO GAEC des 2 Savoie</b> <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Bûche de Chèvre <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b></p>
48 Semaine	<p><b>Chou Chine BIO</b> Cocktail Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à la Crème <b>Semoule BIO</b> Gonflée Fondue de <b>Blettes BIO</b> <b>Raclette BIO AOP</b> Marcel Petite Gâteau de l'Avent</p>	<p>Macédoine, <b>Carotte &amp; Navet BIO</b> Marmite de <b>Veau BIO</b> au Romarin <b>Pommes de Terre BIO</b> au Four Brie Clémentines</p>	<p>Le Traditionnel ?uf Mayonnaise Escalope de Porc à la Moutarde / <i>Dinde</i> Petits-Pois cuits à l'Etuveé Petit Suisse Sucré Salade <b>Pommes BIO</b> &amp; Oranges</p>	<p>Batavia, Vinaigrette Leztroy Lasagnes Fraîches de <b>Haute-Savoie</b> au Boeuf <b>Charolais</b> Endives "Découverte" <b>Jus de Raisin Rouge BIO</b> de <b>Savoie</b> Bâtonnet de Génoise</p>	<p>Velouté Dubarry aux <b>PDT BIO</b> Poisson Frais en Court-Moullément <b>Riz BIO</b> aux <b>Carottes BIO</b> Fromage Râpé pour le Velouté <b>Banane BIO</b> des Antilles</p>