Restaurant Scolaire : ECOLE D'AMANCY

Leztroy — la nature a du goût

afaq ISO 14001 Environnement AFNOR CERTIFICATION

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2018

Semaine	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
40	**lundi 1 oct.** Dés de **Betteraves Rouges BIO** Escalope de Porc de **Région** Dijonnaise **Polenta BIO** de **Savoie** Tradition **Reblochon Fermier AOP** **Rochois** Prunes de **Région**	**mardi 2 oct.** Tranche de Melon Cabillaud, Huile d'Olive & Citron **Blé BIO** au Beurre Poivron & **Tomate BIO** Basquaise **Yaourt aux Fruits BIO** de **Minzier**	**mercredi 3 oct.** **Concombres BIO** Tzatziki Cappellettis Épinard Ricotta **du Royans,** Coulis Provençal **Leztroy** Fromage Râpé **Français** Clafoutis Ananas Coco, **Lait BIO**	**jeudi 4 oct.** Salade de **Tomates BIO** d'Ici Chipolata **Rochoise** au Four Purée de **Pommes de Terre BIO** **Abondance AOP** de **Pers-Jussy** Grappes de Raisin	**vendredi 5 oct.** Batavia Vinaigrette Balsamique Rôti de Boeuf **Français** et Jus **Riz BIO** Safrané cuit Pilaf **Courgettes BIO** Confites Mousse au Chocolat **Leztroy**
41	**lundi 8 oct.** Jambon Persillé de Bourgogne Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Epinards Recette des Enfants **Tomette BIO** de **Yenne** **Pomme BIO** de **Cercier**	**mardi 9 oct.** **Carottes BIO** Râpées Vinaigrette Pilon de Poulet **Français Label Rouge** **Torsades BIO** **Alpina Savoie** Ratatouille, **Courgette & Tomate BIO** Muffin Framboises	**mercredi 10 oct.** **Semoule & Légumes BIO** en Taboulé Quiche Lorraine Purée de **Brocolis BIO** **Banane BIO**	**jeudi 11 oct.** Radis Roses de Saison et Beurre **Steak Haché de Boeuf BIO** & Jus **Pommes de Terre BIO** Vapeur Rougail de **Tomates Fraîches BIO** **Yaourt BIO** de **Minzier** au **Coulis de Fruits BIO** **Leztroy**	**vendredi 12 oct.** Salade Verte & Douce Vinaigrette Mijotée de **Veau BIO** au Citron **Riz BIO** aux Fines Herbes **Raclette BIO** **AOP** Marcel Petite **Marmelade BIO** des Vergers de **Cercier**
42	**lundi 15 oct.** Salade de **Lentilles BIO** Gribiche Aiguillette de Poulet **Français** aux Trompettes Chou-Fleur Béchamel au **Lait BIO** **Comté Fruité BIO** Marcel Petite Mangue & Ananas, Sirop Vanille	**mardi 16 oct.** **Céleri Rave BIO** en Rémoulade Tranche de Jambon Blanc **Coquillettes BIO** à la Ciboulette **Yaourt Nature Sucré BIO** de **Minzier** Cookie	**mercredi 17 oct.** Salade de **Pommes de Terre BIO** Oeufs Brouillés Petits-Pois & **Carottes BIO** Etuvés Petit Suisse Sucré Grappes de Raisin	**jeudi 18 oct.** Batavia, Sauce Salade **Leztroy** **Boeuf BIO** **GAEC des 2 Savoie** **Semoule BIO** Gonflée Aubergines & **Tomates BIO** Panacotta, Coulis **Leztroy** aux Fraises de **Reignier**	**vendredi 19 oct.** Salade de **Haricots Verts BIO** Poisson Frais, sauce Curry **Riz BIO** cuit façon Pilaf **Le Crêztoy BIO** Prunes de **Région**
43	**Vacances Scolaires 22/10** Coleslaw, **Chou & Carotte BIO** Diots **Rochois** Vigneronne **Polenta** au **Potimarron BIO** Tomme Fermière **Rochoise** Grappes de Raisin	**mardi 23 oct.** Radis Croquants & Petit Beurre Haut de Cuisse de Poulet **Français** **Macaronis BIO** au Beurre Etuvée de **Blettes BIO** Crème Dessert Chocolat, **Lait BIO** de **Minzier**	**mercredi 24 oct.** Terrine de **Carottes & Brocolis BIO,** sauce Tartare Rôti de Veau **Français** et Jus Gratin Dauphinois, **PDT BIO** **La Dent du Chat BIO** **Poire BIO** de **Cercier**	**jeudi 25 oct.** Méli-Mélo de Saison Chili de **Boeuf BIO** à la Texane Riz Basmati Camembert Compotée de **Pommes BIO** & Crème de Marron **Leztroy**	**vendredi 26 oct.** **Betteraves BIO** & Maïs Merlu sauce Bisque de Homard **Boulghour BIO** Gonflé Epinards au **Lait BIO** de **Minzier** Île flottante, Crème anglaise au **Lait BIO** de **Minzier**
44	**lundi 29 oct.** Cake aux Olives Émincé de Poulet **Français** sauce Crème Poêlée de **Haricots Verts BIO** Bûche de Chèvre **Poire BIO** de **Cercier**	**mardi 30 oct.** **Carotte BIO, Céleri BIO,** Radis Sauté de Porc de **Région** **Blé BIO** à la Tomate **Reblochon Fermier AOP** **Rochois** **Pomme BIO** de **Cercier** Caramélisées	**mercredi 31 oct.** Batavia, Vinaigrette **Leztroy** Dos de Colin sauce Paprika **Crozets BIO** **Alpina Savoie** **Butternut BIO** Rôtie au Beurre **Fromage Blanc BIO** de **Minzier** au **Coulis de Fruits BIO** **Leztroy**	**jeudi 1 nov.** Férié	**vendredi 2 nov.** **Carottes BIO** en 2 Couleurs **Raviolis BIO** **du Royans,** Farce Champignons et Ail des Ours Fromage Râpé **Français** **Banane BIO**

Ces menus sont validés par Marion MOLLARD notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la saison. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.