

Restaurant Scolaire : ECOLE D'AMANCY

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2019

40	Semaine	lundi 30 sept.	mardi 1 oct.	mercredi 2 oct.	jeudi 3 oct.	vendredi 4 oct.
		Betterave Rouge BIO Vinaigrette Escalope de Porc de Région à la Moutarde Polenta BIO de Savoie Tradition Reblochon Fermier AOP Rochois Prunes de Région	Tranche de Melon Cabillaud, Huile d'Olive & Citron Blé BIO façon Pilaf Tomate & Poivron en Basquaise Yaourt aux Fruits BIO de Minzier	Concombres façon Tzatziki Raviolis BIO du Royans Emmental Basilic et Coulis Provençal Fromage Râpé Français Clafoutis Ananas Coco, Lait BIO	Tomates en Salade Chipolata de Région au Four Purée de Pommes de Terre de Savoie Abondance Fermier AOP Grappes de Raisin	Salade Verte de Saison Rôti de Boeuf Français sauce Rougail Riz BIO Safrané cuit Pilaf Courgettes BIO Confites Mousse au Chocolat Leztroy
41	Semaine	lundi 7 oct.	mardi 8 oct.	mercredi 9 oct.	jeudi 10 oct.	vendredi 11 oct.
		Jambon Persillé de Bourgogne Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Epinards Recette des Enfants Tomme Fermière Rochoise Pomme IGP de Savoie	Carottes de Savoie en Vinaigrette Pilon de Poulet Français Label Rouge Riz BIO aux Fines Herbes Ratatouille, Courgettes BIO Muffin Framboises	Taboulé Oriental, Semoule BIO Oeufs Brouillés Haricots Verts BIO Poêlés Petit Suisse Sucré Banane BIO	Radis Roses de Saison et Beurre Steak Haché de Boeuf BIO & Jus Pommes de Terre BIO Vapeur Rougail de Tomates Fraîches Yaourt Fermier BIO de Savoie au Coulis de Fruits Leztroy	Batavia, Vinaigrette Leztroy Mijotée de Veau BIO au Citron Torsades BIO Alpina Savoie La Dent du Chat BIO Compote Pomme Fraise Lezsaisons
42	Semaine	lundi 14 oct.	mardi 15 oct.	mercredi 16 oct.	jeudi 17 oct.	vendredi 18 oct.
		Salade de Lentilles Vertes BIO Gribiche Aiguillette de Poulet Français aux Trompettes Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Comté BIO 6-9 mois Ananas & Mangue, Sirop de Vanille	Céleri Rave BIO en Rémoulade Jambon Blanc Coquillettes BIO à la Ciboulette Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier Cookie	Salade de Pommes de Terre BIO Quiche Lorraine Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Tome AOP des Bauges Grappes de Raisin	Salade Verte & Douce Vinaigrette Boeuf BIO des Savoie à l'Orientale Semoule BIO Gonflée Mélange Aubergines & Tomates Panacotta, Coulis Leztroy aux Fraises de Savoie	Salade de Haricots Verts BIO Poisson Frais, sauce Curry Riz BIO cuit façon Pilaf Raclette Fermière IGP de Savoie Banane BIO
43	Semaine	Vacances Scolaires 21/10	mardi 22 oct.	mercredi 23 oct.	jeudi 24 oct.	vendredi 25 oct.
		Coleslaw, Chou & Carotte BIO Diots de Haute-Savoie Polenta au Potimarron BIO Tomette BIO de Yenne Grappes de Raisin	Radis Roses de Saison et Beurre Haut de Cuisse de Poulet Français Gratin Dauphinois, PDT BIO Etuvée de Blettes BIO Crème Dessert Chocolat, Lait BIO de Minzier	Terrine de Légumes, Tartare Rôti de Veau Français Macaronis BIO au Beurre Fromage Râpé Français Poire BIO de Cercier	Méli-Mélo de Saison Chili de Boeuf BIO à la Texane Riz Basmati Camembert Compote Pomme & Crème de Marron Lezsaisons	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	Semaine	lundi 28 oct.	mardi 29 oct.	mercredi 30 oct.	jeudi 31 oct.	vendredi 1 nov.
		Cake aux Olives Émincé de Poulet Français sauce Crème Poêlée de Haricots Verts BIO Bûche de Chèvre Poire BIO de Cercier	Carotte BIO , Céleri BIO , Radis Sauté de Porc de Région Blé BIO à la Tomate Brie Pomme BIO Caramélisées	Batavia, Vinaigrette Leztroy Dos de Colin sauce Paprika Croquets BIO Alpina Savoie Butternut de Savoie Rôti au Beurre Fromage Blanc BIO de Minzier et Confiture Leztroy	Duo de Carottes BIO Quenelles Natures BIO du Royans en Béchamel Riz BIO , Ciboulette & Tomates Confites Beaufort AOP Banane BIO	Férié