




## Restaurant Scolaire : ECOLE D'AMANCY

		lundi 2 déc.	mardi 3 déc.	mercredi 4 déc.	jeudi 5 déc.	vendredi 6 déc.
<b>MENUS DU MOIS DE DÉCEMBRE 2019</b>	Semaine 49	<b>Haricots Verts BIO</b> Vinaigrette <b>Steak Haché de Boeuf BIO</b> & Jus <b>Blé BIO</b> à la Tomate <b>La Dent du Chat BIO</b> <b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b>	<b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> au Miel & Épices <b>Céréales Gourmandes BIO</b> Gratin de <b>Courge Spaghetti BIO</b> Yaourt Fermier de <b>Reignier</b> , la <b>Ferme des 4 Saisons</b>	Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b> Endives au Jambon, Recette des Enfants (Endives, <b>PDT BIO</b> , Béchamel au <b>Lait BIO</b> ) Crumble aux <b>Pommes BIO</b>	Potage façon Saint-Germain, Pois Cassés et <b>Légumes BIO</b> Filet de Merlu Dugléré <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Fromage Râpé pour le Velouté Panacotta, Coulis <b>Leztroy</b> à l'Abricot	Mesclun de Saison Quiche au Fromage Petits Pois et Carottes de <b>Savoie</b> Petit Suisse Sucré Ananas & Orange, Pointe de Cannelle
	Semaine 50	Salade de Pépinettes <b>Alpina Savoie</b> Émincé de Porc de <b>Région</b> Dijonnaise Epinards au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> Tomme Fermière <b>Rochoise</b> Clémentines	<b>Carottes BIO</b> Râpées Vinaigrette Cabillaud sauce Citron Confit <b>Semoule BIO</b> Gonflée <b>Comté BIO 6-9 mois</b> Compote de <b>Pommes de Savoie</b>	<b>Chou Chine BIO</b> Cocktail Sauté de <b>Veau BIO</b> au Curry <b>Polenta BIO</b> à l'Ancienne <b>Reblochon Fermier AOP Rochois</b> Mousse au Chocolat <b>Leztroy</b>	Méli-Mélo de Saison Hachis Parmentier, <b>PDT BIO</b> <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b> Cookie	Velouté de Légumes de Saison Mini Quenelles du <b>Royans</b> à la Tomate <b>Riz BIO</b> Fantaisie <b>Abondance Fermier AOP</b> Orange
	Semaine 51	Dés de <b>Betteraves Rouges BIO</b> Cappelletti du <b>Royans</b> Épinard Ricotta, Coulis Provençal <b>Leztroy</b> Fromage Râpé <b>Français</b> <b>Yaourt aux Fruits BIO</b> de <b>Minzier</b>	Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> Gribiche Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron <b>Haricots Verts BIO</b> Persillés <b>Tomette BIO</b> de <b>Yenne</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	Velouté de <b>Potimarron de Savoie</b> & Pointe de Crème <b>Riz BIO</b> en Risotto au Poulet <b>Français</b> et Champignons Desserts de Noël	 <b>Repas de Noël !</b>	Salade Verte & Douce Vinaigrette Lasagnes Fraîches de <b>Haute-Savoie</b> au Boeuf <b>Charolais</b> Camembert <b>Banane BIO</b>
	Semaine 52	Votre Equipe	Leztroy	vous souhaite de	Belles Fêtes	de Fin d'Année !