



## Restaurant Scolaire : ECOLE D'AMANCY

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2018

 36  
 Semaine

lundi 3 sept.	mardi 4 sept.	mercredi 5 sept.	jeudi 6 sept.	vendredi 7 sept.
<b>Carottes BIO</b> en Vinaigrette <b>Raviolis BIO</b> de <b>Royans</b> aux <b>Légumes du Soleil BIO</b> <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b> Sablé Chocolat	<b>Betterave Rouge BIO</b> Vinaigrette <b>Quenelles Natures BIO</b> du <b>Royans</b> en Béchamel <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Reblochon Fermier AOP Rochois</b> Pastèque à Croquer	Taboulé Multicolore, <b>Semoule BIO</b> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Epinards au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> Tomme Fermière <b>Rochoise</b> Prunes de <b>Région</b>	Melon <b>Charentais</b> Fraîcheur <b>Steak Haché de Boeuf BIO</b> & Jus <b>Pommes de Terre BIO</b> au Four <b>Abondance AOP</b> de <b>Pers-Jussy</b> Crème Caramel au <b>Lait BIO</b>	Verdure de Saison Émincé de Poulet, Pesto <b>Leztroy</b> Croés <b>Alpina Savoie</b> Ratatouille, <b>Courgette &amp; Tomate BIO</b> <b>Yaourt BIO</b> de <b>Gruffy</b> au <b>Coulis de Fruits BIO Leztroy</b>

 37  
 Semaine

lundi 10 sept.	mardi 11 sept.	mercredi 12 sept.	jeudi 13 sept.	vendredi 14 sept.
Radis Roses de Saison et Beurre Godiveau <b>Rochois</b> / <i>Merguez</i> <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Fromage Râpé <b>Français</b> Clafoutis à la Prune, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> Quiche au Fromage <b>Haricots Verts BIO</b> Justes Sautés Petit Suisse Sucré <b>Banane BIO</b>	<b>Tomates BIO</b> , Vinaigrette aux Epices Risotto Camarguais, <b>Riz, Boeuf et Courgettes BIO</b> Brie Muffin au Citron	Batavia, Sauce Salade <b>Leztroy</b> <b>Veau BIO</b> Marengo <b>Pommes de Terre BIO</b> en Persillade <b>Comté BIO</b> Marcel Petite Marmelade Pomme & Framboise	Cake au Chèvre et Tomates Confites Cabillaud en Court-Mouillement <b>Céréales Gourmandes BIO</b> <b>Courgettes BIO</b> Confites au Cumin Grappes de Raisin

 38  
 Semaine

lundi 17 sept.	mardi 18 sept.	mercredi 19 sept.	jeudi 20 sept.	vendredi 21 sept.
Salade de <b>Tortis BIO</b> Colorée Sauté de Porc de <b>Région</b> au Curry / <i>Dinde</i> Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> <b>Le Crêztoy BIO</b> Prunes de <b>Région</b>	Eventail de Melon <b>Charentais</b> Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> <b>Penne Rigate BIO Alpina Savoie</b> Poivron & <b>Tomate BIO</b> Basquaise <b>Yaourt aux Fruits BIO</b> de <b>Minzier</b>	Jambon Persillé de Bourgogne / <i>Oeuf mayo</i> Tarte <b>Tomate BIO</b> & Moutarde Chiffonnade de Saison <b>Morbier BIO AOP</b> Marcel Petite Mangue & Ananas, Sirop Vanille	<b>Concombres BIO</b> à la Bulgare Poisson Frais Coulis Provençal <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Aubergine & <b>Courgette BIO</b> Confites Flan Chocolat, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	Macédoine, <b>Carotte &amp; Navet BIO</b> <b>Boeuf BIO GAEC des 2 Savoie</b> Purée de <b>Pommes de Terre BIO</b> <b>La Dent du Chat BIO</b> Raisin Rouge

 39  
 Semaine

lundi 24 sept.	mardi 25 sept.	mercredi 26 sept.	jeudi 27 sept.	vendredi 28 sept.
<b>Courgette BIO</b> Râpée Andalouse Aiguillette de Poulet <b>Français</b> en Colombo <b>Semoule BIO</b> Gonflée Camembert Compote de Pommes	Salade de <b>Haricots Verts BIO</b> Filet de Merlu sauce Massalé <b>Riz BIO</b> aux Poivrons <b>Raclette BIO AOP</b> Marcel Petite <b>Banane BIO</b>	Rosace de Melon <b>Charentais</b> Émincé de Veau aux Oignons Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés <b>Tome AOP</b> des <b>Bauges</b> Crumble aux Prunes	Salade Verte & Douce Vinaigrette Lasagnes Fraîches de <b>Haute-Savoie</b> au Boeuf <b>Charolais</b> Crème Dessert Leztroy à la Vanille au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>	Concombre à la Crétoise Ragoût d'Agneau à l'Espagnole Gratin de <b>Pommes de Terre BIO</b> Rougail de <b>Tomates Fraîches BIO</b> <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> au <b>Coulis de Fruits BIO Leztroy</b>