Restaurant Scolaire : ECOLE D'AMANCY

afaq ISO 14001 Environnement AFNOR CERTIFICATION

Leztroy la nature a du goût

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2020

Semaine	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
36	lundi 31 août	Rentrée Scolaire 01/09	mercredi 2 sept.	jeudi 3 sept.	vendredi 4 sept.
	Pépinettes **Alpina Savoie** façon Tex Mex Tarte Tomate BIO & Moutarde Carottes & Navets BIO Etuvés Reblochon Fermier AOP **Rochois** Pastèque à Croquer	Concombres BIO & Maïs Raviolis BIO du **Royans** aux Légumes du Soleil BIO Yaourt Nature Sucré BIO de **Minzier** Sablé Chocolat **Leztroy**	Semoule & Légumes BIO en Taboulé Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Epinards au Lait BIO de **Minzier** Brie Prunes de **Région**	Melon Charentais BIO Fraîcheur Steak Haché de Boeuf BIO et son Jus Pomme de Terre BIO au Four Crème Caramel au Lait BIO du **Crêt Joli**	Verdure de Saison de **Haute-Savoie** Émincé de Poulet, Pesto **Leztroy** Croés **Alpina Savoie** Ratatouille, Courgette & Tomate BIO Yaourt Fermier BIO de **Savoie** à la Confiture **Leztroy**
37	lundi 7 sept.	mardi 8 sept.	mercredi 9 sept.	jeudi 10 sept.	vendredi 11 sept.
	Salade de Riz BIO Colorée Quiche au Fromage Haricots Verts BIO Justes Sautés Petit Suisse Sucré Grappes de Raisin	Radis Roses et Beurre Cabillaud en Court-Mouillement Blé BIO à la Tomate Comté AOP BIO Marcel Petite Compote Pomme Abricot **Lezsaisons**	Tomates BIO, Vinaigrette aux Epices Risotto Camarguais, Riz, Boeuf et Courgettes BIO Tomme Fermière **Rochoise** Crumble aux Prunes	Batavia, sauce Blanche **Leztroy** Saucisses de Boeuf BIO de **Savoie** Coquillettes BIO à l'Huile d'Olive Fromage Blanc BIO de **Minzier** à la Crème de Marron AOP BIO **d'Ardèche**	Cake au Chèvre et Tomates Confites Sauté de Veau BIO Marengo Boulghour BIO Gonflé Courgettes Fondues au Cumin Banane BIO
38	lundi 14 sept.	mardi 15 sept.	mercredi 16 sept.	jeudi 17 sept.	vendredi 18 sept.
	Lentilles BIO façon **Leztroy** Escalope de Porc de **Région** sauce Curry Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Tomme Fermière IGP de **Cornier** Prunes de **Région**	Carottes de **Savoie** en Vinaigrette Quenelle Nature BIO du **Royans** à la Tomate Riz BIO cuit façon Pilaf Yaourt aux Fruits BIO de **Minzier**	Eventail de Melon Charentais BIO Haut de Cuisse de Poulet **Français** Rôti Tortis BIO Pointe d'Huile d'Olive Poivron & Tomates BIO Basquaise Beaufort AOP Muffin au Citron	Concombres BIO à la Bulgare Poisson Frais façon Couscous Céréales Gourmandes BIO Aubergine & Courgettes BIO Confites Flan Chocolat, Lait BIO de **Minzier**	Chiffonade de Saison Variante de Boeuf BIO **Savoyard** Purée de Pommes-de-Terre, Pointe de Crème La Dent du Chat BIO Raisin Rouge
39	lundi 21 sept.	mardi 22 sept.	mercredi 23 sept.	jeudi 24 sept.	vendredi 25 sept.
	Râpé de Courgettes à l'Andalouse Filet de Merlu sauce Massalé Riz BIO aux Poivrons Raclette BIO IGP de **Savoie** Clafoutis à la Prune, Lait BIO de **Minzier**	Salade de Haricots Verts BIO Tartiflette Savoyarde **Leztroy** aux Pomme de Terre BIO et Fromage de **l'ENILV** Pastèque à Croquer	Radis Roses et Beurre Rôti de Veau **Français** aux Oignons Petits Pois & Carottes BIO Etuvés Tome AOP des **Bauges** Compote Pomme & Myrtilles BIO **Lezsaisons**	Salade Verte **d'Arthaz**, Douce Vinaigrette Lasagnes Fraîches de **Haute-Savoie** au Boeuf **Charolais** Chèvre Demi-Sec **d'Habère Poche** Banane BIO	Concombre à la Crétoise Oeufs Brouillés aux Fines Herbes Semoule BIO Gonflée Tomates BIO Provençales Fromage Blanc BIO de **Minzier** au Coulis de Fruits **Leztroy**
40	lundi 28 sept.	mardi 29 sept.	mercredi 30 sept.	jeudi 1 oct.	vendredi 2 oct.
	Salade de Tomates d'Ici Escalope de Porc de **Région** Dijonnaise Crozets BIO **Alpina** Crémeux Abondance AOP de **Pers-Jussy** Grappes de Raisin	Râpé de Céleri BIO en Rémoulade Cabillaud, Huile d'Olive & Citron Blé BIO façon Pilaf Tomate & Poivron en Basquaise Yaourt aux Fruits BIO de **Minzier**	Cuidités de Betteraves BIO Mimosa Ragoût d'Agneau à l'Espagnole Polenta BIO Tradition Reblochon Fermier AOP **Rochois** Prunes de **Région**	Concombres façon Tzatziki Cappellettis du **Royans** Épinard Ricotta, Coulis Provençal **Leztroy** Fromage Râpé **Français** Cake aux Pommes	Batavia Vinaigrette Balsamique Rôti de Boeuf **Français** sauce Rougail Riz BIO Safrané Butternuts Poêlées de **Serrières** Mousse au Chocolat **Leztroy**

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.