

# Restaurant Scolaire : ECOLE D'AMANCY

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2021

	40	41	42	43	44
Semaine	<b>lundi 4 oct.</b> Jambon Persillé Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Epinards Recette des Enfants au <b>Lait BIO</b> Meule des <b>2 Savoie</b> Compote Pommes & Fraises <b>Lezsaisons</b>	<b>mardi 5 oct.</b> Carottes de <b>Savoie</b> en Vinaigrette Pilon de Poulet <b>Français Label Rouge</b> Pommes de Terre de <b>Savoie</b> au Four Concassée de Tomates Muffin aux Myrtilles	<b>mercredi 6 oct.</b> Radis Roses et Beurre Sauté de Canard aux Navets <b>Riz BIO</b> aux Fines Herbes <b>Comté BIO 6-9 mois</b> Grappes de Raisin	<b>jeudi 7 oct.</b> Taboulé Oriental, <b>Semoule BIO</b> <b>Oeufs Brouillés BIO</b> au Fromage Poêlée d' <b>Haricots Verts BIO</b> <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b> Cookie	<b>vendredi 8 oct.</b> Duo de Salade, Douce Vinaigrette Mijotée de <b>Veau BIO</b> au Citron <b>Coquillettes BIO</b> Alpina Juste au Beurre <b>Tome AOP</b> des <b>Bauges</b> Pomme du <b>Vuache HVE3</b>
Semaine	<b>lundi 11 oct.</b> <b>PDT BIO</b> en Parmentière Aiguillette de Poulet <b>Français</b> aux Trompettes Petits Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés <b>Reblochon Fruittier BIO</b> Salade de Fruits Ananas & Mangue	<b>mardi 12 oct.</b> Céleri Rave et Pommes, sauce <b>Leztroy</b> <b>Pois Chiches &amp; Potimarron BIO</b> en sauce Tomate <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Crème Dessert Chocolat au <b>Lait BIO</b>	<b>mercredi 13 oct.</b> Cake au Fromage Jambon Blanc Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> Petit Suisse Sucré Pomme du <b>Vuache HVE3</b>	<b>jeudi 14 oct.</b> Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Steak Haché de Boeuf BIO</b> & Jus <b>Torsades BIO</b> de <b>Chambéry</b> au Beurre Camembert <b>Purée Pomme &amp; Potimarron BIO</b> <b>Lezsaisons</b>	<b>vendredi 15 oct.</b> Salade d' <b>Haricots Verts BIO</b> Poisson Frais au Cours, sauce Curry <b>PDT BIO</b> à la Vapeur Raclette Fermière de <b>Savoie</b> <b>Poire BIO</b> de <b>Cercier</b>
Semaine	<b>lundi 18 oct.</b> Radis Roses et Beurre Diots <b>Savoyards</b> à la Vigneronne <b>Polenta au Potimarron BIO</b> Tradition <b>Abondance BIO</b> des <b>Pays de Savoie</b> Grappes de Raisin	<b>mardi 19 oct.</b> <b>Betteraves BIO</b> & Maïs Dos d'Eglefin sauce Aurore <b>Croës BIO Alpina</b> Savoie façon Pilaf <b>Blettes BIO</b> Etuvées <b>Yaourt aux Framboises BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>mercredi 20 oct.</b> Salade de <b>Lenilles BIO</b> Gribiche Rôti de Veau <b>Français</b> au Jus Carottes de <b>Savoie</b> à la Crème <b>La Dent du Chat BIO</b> <b>Poire BIO</b> de <b>Cercier</b>	<b>Menu de la Peur ! 21/10</b> Méli-Mélo de Saison <b>Boeuf BIO des 2 Savoie</b> à l'Orientale <b>Semoule BIO</b> Gonflée Butternuts Poêlés de <b>Serières</b> Panacotta, <b>Coulis Leztroy</b> aux Fraises de <b>Savoie</b>	<b>vendredi 22 oct.</b> Salade de <b>Riz BIO</b> Colorée Quiche au Fromage <b>Purée de Brocolis BIO</b> <b>Banane BIO</b> des Antilles
Semaine	<b>Vacances Scolaires 25/10</b> Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> Tortilla aux <b>Oeufs et PDT BIO</b> Haricots Plats Tomatés <b>Beaufort AOP</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	<b>mardi 26 oct.</b> <b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Chili de <b>Boeuf BIO</b> à la Texane <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf Brie <b>Poire BIO</b> de <b>Cercier</b>	<b>mercredi 27 oct.</b> Chou-fleur, Vinaigrette à la Tomate <b>Leztroy</b> Dos de Colin sauce Paprika <b>Céréales Gourmandes BIO</b> Carottes de <b>Savoie</b> Vichy <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> et <b>Confiture à la Mirabelle BIO</b> <b>Leztroy</b>	<b>jeudi 28 oct.</b> <b>Soupe Butternut &amp; PDT BIO</b> Escalope de Porc de Région à la Dijonnaise Epinards Recette des Enfants au <b>Lait BIO</b> <b>Reblochon Fermier AOP Rochois</b> Moelleux Chocolat	<b>vendredi 29 oct.</b> Batavia, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Emincé de Poulet à la Crème Pommes de Terre Grenailles Rôties <b>La Dent du Chat BIO</b> <b>Pommes Cuits BIO</b> <b>Lezsaisons</b>
Semaine	<b>Férié 01/11</b> <b>Carottes BIO</b> en Vinaigrette Filet de Merlu, sauce Bisque de Homard <b>Blé BIO</b> à la Tomate Tomme Fermière <b>Rochoise</b> <b>Poire BIO</b> de <b>Cercier</b>	<b>mardi 2 nov.</b> Macédoine de Légumes Chipolata Grillée <b>PDT &amp; Poireaux BIO</b> en Gratin <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Savoie</b> à la <b>Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche</b>	<b>mercredi 3 nov.</b> <b>Chou Chine BIO</b> sauce <b>Leztroy</b> Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Rôti aux Herbes Purée de Pois Cassés Butternut de <b>Savoie</b> Rôti au beurre Cake au Citron	<b>jeudi 4 nov.</b> Salade Verte & Douce Vinaigrette <b>Quenelles aux Légumes BIO</b> du <b>Royans</b> en Béchamel <b>Riz BIO</b> , Ciboulette & Tomates Confites <b>Abondance Fermière AOP</b> de <b>Pers-Jussy</b> <b>Compote Pomme &amp; Rhubarbe BIO</b> <b>Lezsaisons</b>	<b>vendredi 5 nov.</b> Duo <b>Carottes &amp; Panais BIO</b> Râpés Rôti de Boeuf <b>Français</b> au Jus Petits Pois Etuvés Île flottante, Crème anglaise au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>