

## Restaurant Scolaire : SCIENTRIER

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2020

	lundi 5 oct.	mardi 6 oct.	mercredi 7 oct.	jeudi 8 oct.	vendredi 9 oct.
41 Semaine	Jambon Persillé de Bourgogne Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Epinards au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> Petit Suisse Sucré Grappes de Raisin	Carottes de <b>Savoie</b> en Vinaigrette Pilon de Poulet <b>Français Label Rouge</b> <b>Pommes de Terre BIO</b> Vapeur Rougail de Tomates Fraîches Muffin Framboises	Taboulé Oriental, <b>Semoule BIO</b> <b>Oeufs Brouillés BIO</b> au Fromage Poêlée de <b>Haricots Verts BIO</b> Tomme Fermière <b>Rochoise</b> <b>Pomme IGP</b> de <b>Savoie</b>	Duo de Salade, Douce Vinaigrette <b>Steak Haché de Boeuf BIO</b> et son Jus <b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> au Beurre <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Savoie</b> au Coulis de Fruits <b>Leztroy</b>	Radis Roses et Beurre Mijotée de <b>Veau BIO</b> au Citron <b>Riz BIO</b> aux Fines Herbes Ratatouille Tradition <b>La Dent du Chat BIO</b> <b>Banane BIO</b>
42 Semaine	<b>PDT BIO</b> en Parmentière Aiguillette de Poulet <b>Français</b> aux Trompettes Petits Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés Brie Salade de Fruits Mangué Ananas	Céleri Râpé & Cubes de <b>Pommes BIO</b> Quiche au Fromage <b>Purée de Brocolis BIO</b> <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b> Cookie	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Boeuf BIO</b> des <b>Savoie</b> à l'Orientale <b>Semoule BIO</b> Gonflée Butternuts Poêlées de <b>Serrières</b> Panacotta, <b>Coulis Leztroy</b> aux Fraises de <b>Savoie</b>	Salade de <b>Lentilles BIO</b> Gribiche Jambon Blanc Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> <b>Tome AOP</b> des <b>Bauges</b> Purée Pomme de <b>Savoie Lezsaisons</b>	<b>Haricots Verts BIO</b> Vinaigrette Poisson Frais, sauce Curry <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Raclette Fermière IGP</b> de <b>Savoie</b> <b>Pomme IGP</b> de <b>Savoie</b>
43 Semaine	<b>Vacances Scolaires 19/10</b> Radis Roses et Beurre Diot <b>Savoyard</b> à la Vigneronne <b>Polenta</b> au <b>Potimarron BIO</b> <b>Abondance AOP BIO</b> des <b>Pays de Savoie</b> <b>Purée Pomme Poire BIO</b> <b>Lezsaisons</b>	<b>mardi 20 oct.</b> Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b> Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Rôti Gratin Dauphinois, <b>PDT BIO</b> Etuvee de <b>Blettes BIO</b> Crème Dessert Chocolat au <b>Lait BIO</b>	<b>mercredi 21 oct.</b> Terrine de <b>Légumes BIO</b> sauce Tartare Rôti de Veau <b>Français</b> au Jus <b>Penne Rigate BIO</b> Pointe d'Huile d'Olive Fromage Râpé <b>Français</b> Grappes de Raisin	<b>jeudi 22 oct.</b> Méli-Mélo de Saison <b>Quenelles Natures BIO</b> du <b>Royans</b> en Béchamel <b>Riz BIO</b> , Ciboulette & Tomates Confites Camembert <b>Poire BIO</b> de <b>Cercier</b>	<b>vendredi 23 oct.</b> <b>Betteraves BIO</b> & Maïs Merlu sauce Bisque de Homard <b>Boulghour BIO</b> Gonflé Epinards à la Crème Île flottante, Crème anglaise au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>
44 Semaine	<b>lundi 26 oct.</b> Macédoine de Légumes Tortilla aux <b>PDT BIO</b> Haricots Plats au Confit Tomaté <b>Comté BIO 6-9 mois</b> <b>Poire BIO</b> de <b>Cercier</b>	<b>mardi 27 oct.</b> <b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Chili de <b>Boeuf BIO</b> à la Texane Pilaf de Riz Basmati Chèvre Demi-Sec <b>d'Habère Poche</b> <b>Pomme BIO</b> cuite au Four	<b>mercredi 28 oct.</b> Chou-fleur, Vinaigrette à la Tomate <b>Leztroy</b> Dos de Colin sauce Paprika <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> Butternut de <b>Savoie</b> Rôti au Beurre <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> et <b>Confiture BIO Leztroy</b>	<b>jeudi 29 oct.</b> Batavia, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Sauté de Porc de <b>Région</b> au Cumin <b>Blé BIO</b> à la Tomate <b>Beaufort AOP</b> <b>Banane BIO</b>	<b>vendredi 30 oct.</b> <b>Carottes BIO</b> & Chou Rouge Mêlés Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Rôti, sauce Trompettes de la Mort <b>Purée de Courge BIO</b> Gâteau Chocolat Oranges Confites