

RESTAURANT SCOLAIRE DE SCIENTRIER



Ces Menus sont validés par Marion MOLLARD notre Diététicienne, ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la Saison
Ils sont réalisés conformément au Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

MENUS DU MOIS DE DECEMBRE 2016

	lundi 5 déc.	mardi 6 déc.	mercredi 7 déc.	jeudi 8 déc.	vendredi 9 déc.
49 Semaine	Céleri BIO en Rémoulade Longe 1/2 sel au Bouillon / Dinde Mijotée de Lentilles Vertes BIO et Carottes Confites BIO Sagef Nature BIO de Chindrieux Pudding Chocolat Banane	Haricots Verts BIO en Vinaigrette P'tit Colin sauce Crème Ecrasé de Pommes de Terre BIO aux Polimarrons BIO Yaourt Fermier de la Ferme des 4 Saisons à Reignier	Carottes & Navets BIO en Macédoine Emincé de Dinde à l'Italienne Céréales Gourmandes BIO Gruyère BIO de la Dent du Chat Clémentines	Mesclun de Saison Quenelle BIO de Royans en Béchamel Riz BIO Cuisson Créole Petit Suisse Sucré Pomme BIO de Cercier	Velouté de Légumes BIO Rôti de Bœuf Français au Jus Torsades BIO de Chambéry Emincé d'Endives Gratinées "Découverte" Panacotta Passion
50 Semaine	Salade Parmentière aux PDT BIO Aiguillette de Poulet Français en Colombo Gratin de Chou-Fleur au Lait BIO Tomme Fermière Rochoise Orange	Coleslaw, Chou & Carotte BIO Lasagnes Fraîches de Haute-Savoie au Bœuf Charolais Chèvre Demi Sec d'Habère Poche Compote de Pommes BIO de Cercier	Méli Mélo du Moment Jambon Blanc Froid / <i>Filet de Dinde</i> Riz BIO Cuisson Pilaf Epinars au Lait BIO Yaourt BIO du Crêt Joli au Coulis de Fruits	REPAS DE NOËL 	


Nous vous souhaitons d'Excellentes Fêtes de Noël
et vous présentons nos Meilleurs Vœux pour 2017


BONNE ANNEE

