

Restaurant Scolaire : SCIENTRIER

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2017

	lundi 6 nov.	mardi 7 nov.	mercredi 8 nov.	jeudi 9 nov.	vendredi 10 nov.
45 Semaine	<p>Betterave BIO Mimosa Jambon Blanc / <i>Dinde</i></p> <p>Penne Rigate BIO au Beurre Gruyère BIO de La Dent du Chat Pomme BIO de Cercier</p>	<p>Salade de Chou Chine BIO Haut de Cuisse de Poulet Français Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier Muffin aux Myrtilles</p>	<p>Duo Céleri & Carotte BIO Râpés Quiche au Fromage Epinards au Lait BIO de Minzier Crozets BIO Alpina Savoie Compotée Pomme BIO & Framboise</p>	<p>Soupe aux Oignons BIO & Croûtons Carbonade de Boeuf Flamande Pommes de Terre BIO au Four Comté BIO Marcel Petite Poire BIO de Cercier</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Filet de Merlu sauce Massalé Riz BIO cuit façon Pilaf Fondue de Poireaux BIO 'Le Brassé' Crème de Marron Leztroy au Yaourt BIO de Gruffy</p>
46 Semaine	<p>Cake Pommes & Chou Rouge BIO Steak Haché de Boeuf BIO & Jus Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Le Crêztoy BIO Banane BIO des Antilles</p>	<p>Potage, Légumes BIO & Céréales Dos de Cabillaud Nantaise Haricots Verts BIO Persillés Abondance AOP de Pers-Jussy Pomme BIO de Cercier</p>	<p>Mélange de Carottes BIO & Maïs Émincé de Poulet Français au Curry Riz BIO aux Fines Herbes Yaourt aux Fruits BIO de Minzier</p>	<p>Céleri Rave BIO en Rémoulade Navarin d'Agneau Confit Semoule BIO aux Epices Douces Chou Frisé et Mirepoix de Carottes BIO Crêpe Chocolat Noisette</p>	<p>Scarole & Vinaigrette aux Epices Tartiflette, PDT & Oignons BIO et Reblochon Fermier AOC Rochois / Nature Petit Suisse Sucré Clémentines Nouvelles</p>
47 Semaine	<p>Salade de Lentilles Vertes BIO Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Epinards au Lait BIO de Minzier Camembert Kiwi</p>	<p>Râpé de Carottes BIO au Balsamique Diots Rochois / Merguez Polenta BIO de Savoie Tradition Morbier BIO AOP Marcel Petite Mangue & Ananas, Sirop Vanille</p>	<p>Méli-Mélo de Saison Émincé de Dinde Française sauce au Miel PDT BIO façon Potatoes Purée de Brocolis Fromage Blanc BIO de Minzier au Coulis de Fraises de Reignier</p>	<p>Coleslaw, Chou & Carotte BIO Mini Quenelles de Royans à la Tomate Riz BIO cuit façon Pilaf Tomme Fermière Rochoise Compote de Poires BIO de Cercier</p>	<p>Crème de Butternut & PDT BIO Boeuf BIO GAEC des 2 Savoie Coquillettes BIO Alpina Savoie Bûche de Chèvre Pomme BIO de Cercier</p>
48 Semaine	<p>Chou Chine BIO Cocktail Aiguillette de Poulet Français à la Crème Semoule BIO Gonflée Fondue de Blettes BIO Raclette BIO AOP Marcel Petite Gâteau de l'Avent</p>	<p>Macédoine, Carotte & Navet BIO Marmite de Veau BIO au Romarin Pommes de Terre BIO au Four Brie Clémentines</p>	<p>Le Traditionnel ŷuf Mayonnaise Escalope de Porc à la Moutarde / <i>Dinde</i> Petits-Pois cuits à l'Etuévée Petit Suisse Sucré Salade Pommes BIO & Oranges</p>	<p>Batavia, Vinaigrette Leztroy Lasagnes Fraiches de Haute-Savoie au Boeuf Charolais Endives "Découverte" Jus de Raisin Rouge BIO de Savoie Bâtonnet de Génoise</p>	<p>Velouté Dubarry aux PDT BIO Poisson Frais en Court-Mouillement Riz BIO aux Carottes BIO Fromage Râpé pour le Velouté Banane BIO des Antilles</p>