

Restaurant Scolaire

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2018

	Semaine 2	Semaine 3	Semaine 4	Semaine 5	
	lundi 8 janv. Carottes BIO Râpées Vinaigrette Raviolis BIO de Royans aux Légumes du Soleil BIO Tomme BIO de Chindrieux Clémentines	mardi 9 janv. Potage Dubarry, Chou-Fleur & PDT BIO Émincé de Poulet Français Yassa Blé BIO à la Tomate Fromage Râpé pour le Potage Yaourt aux Fruits BIO de Minzier	mercredi 10 janv. Céleri de Serrières en Rémoulade Tajine d'Agneau Marocaine Semoule BIO mode Berbère Légumes BIO à l'Orientale Panacotta à la Framboise	jeudi 11 janv. Salade Verte de Saison Steak Haché de Boeuf BIO & Jus Riz BIO cuit façon Pilaf Butternut de Chautagne Rôtie au Beurre Galette des Rois	vendredi 12 janv. Le Traditionnel ?uf Mayonnaise Filet de Merlu sauce Crème Haricots Verts BIO Persillés Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier Pomme BIO de Cercier
	lundi 15 janv. Velouté Carotte & PDT BIO , Céréales Colombo d'Aiguillette de Poulet Français Boullghour BIO Gonflé Camembert Orange	mardi 16 janv. Chou Chine BIO Cocktail Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron Riz Basmati au Curcuma Purée de Brocolis BIO Crème Dessert Chocolat, Lait BIO de Minzier	mercredi 17 janv. PDT BIO en Parmentière Escalope de Porc de Région Marinée / <i>Dinde</i> Epinards au Lait BIO de Minzier Morbier BIO AOP Marcel Petite Salade Exotique, Orange BIO & Mangue	jeudi 18 janv. Macédoine, Carottes BIO Bourguignon de Boeuf BIO Savoyard Coquillettes BIO Alpina Savoie Gruyère BIO de La Dent du Chat Compotée Pomme BIO & Châtaigne	vendredi 19 janv. Scarole, Douce Vinaigrette Tartiflette Savoyarde Leztroy aux PDT BIO et Reblochon Fermier AOC Rochois / Nature Banane BIO
	lundi 22 janv. Fraîcheur de Céleri & Carotte BIO Sauté de Porc de Région à l'échalote / <i>Dinde</i> Torsades BIO Alpina Savoie Etuvée de Blettes de Serrières 'Le Brassé' Confiture BIO Leztroy au Yaourt BIO de Gruffy	mardi 23 janv. Salade de Lentilles Vertes BIO Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Chou-Fleur Béchamel au Curry Le Crêztoy BIO Clémentines	mercredi 24 janv. Coleslaw, Chou & Carotte BIO La Traditionnelle Poule au Pot Riz BIO Safrané cuit Pilaf Tomme BIO de Chindrieux Kiwi	jeudi 25 janv. Salade Verte et Trévisé Lasagnes Fraîches de Haute-Savoie au Boeuf Charolais Petit Suisse Sucré Pomme BIO de Cercier	vendredi 26 janv. Crème de Potimarron & PDT BIO Mijotée de Veau BIO au Citron Polenta BIO de Savoie Tradition Crème Caramel au Lait BIO
	lundi 29 janv. Céleri de Chautagne en Rémoulade Quenelles Natures BIO de Royans Béchamel Riz BIO aux Fines Herbes Fondue de Poireaux des Gravières Fromage Blanc BIO de Minzier au Coulis de Fruits BIO Leztroy	mardi 30 janv. Soupe de Carottes & PDT BIO , Croûtons Diots Gesler / Merguez Crozets BIO Alpina Savoie Comté BIO Marcel Petite Orange	mercredi 31 janv. Farfalles & Crudités Cocktail Quiche Lorraine / <i>au Fromage</i> Poêlée de Haricots Verts BIO Brie Pomme BIO & Ananas, Sirop Vanille	jeudi 1 févr. Dés de Betteraves Rouges BIO Poisson Frais sauce Tomatée Pommes de Terre BIO au Four Sagef BIO de Chindrieux Banane BIO	vendredi 2 févr. Salade Verte & Douce Vinaigrette Rôti de Boeuf Français et Jus Purée de Pois Cassés Carottes BIO à la Crème Bûche de Chèvre Crêpe Chocolat Noisette