

# Restaurant Scolaire

Pain BIO à chaque repas

## MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2019

	Semaine 6	Semaine 7	Semaine 8	Semaine 9	
	<b>lundi 4 févr.</b> Velouté aux <b>Légumes BIO</b> Escalope de Porc <b>de Région</b> Provençale <b>Penne Rigate BIO Alpina Savoie</b> Fromage Râpé Pâtes ou Potage <b>Yaourt aux Fruits BIO de Minzier</b>	<b>mardi 5 févr.</b> <b>Carottes BIO</b> Râpées Tout Simplement Colin en Mouclade Petits-Pois cuits à l'Étuvée Camembert Biscuit Roulé Chocolat au Lait	<b>mercredi 6 févr.</b> Scarole, Douce Vinaigrette Lasagnes Fraîches de <b>Haute-Savoie</b> au Boeuf <b>Charolais</b> <b>Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier</b> <b>Compote Pomme &amp; Orange BIO</b>	<b>Nouvel An Chinois 07/02</b> Salade de <b>Chou Chine BIO</b> Poulet <b>Français</b> sauce Miel & Soja <b>Riz BIO</b> façon Cantonais Litchi & Ananas, Sirop de Badiane	<b>vendredi 8 févr.</b> Cake aux Olives Steak Haché de <b>Boeuf BIO</b> Stroganoff Epinards au <b>Lait BIO de Minzier</b> <b>Tomme BIO de Chindrieux</b> Clémentines
	<b>lundi 11 févr.</b> <b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Cabillaud, Huile d'Olive & Citron <b>Boulghour BIO</b> Gonflé Petit Suisse Sucré Sablé Chocolat	<b>mardi 12 févr.</b> Velouté Dubarry, <b>Chou-Fleur &amp; PDT BIO</b> <b>Raviolis BIO du Royans</b> , Farce Champignons et Ail des Ours <b>Comté BIO</b> Marcel Petite <b>Banane BIO</b>	<b>mercredi 13 févr.</b> Salade de <b>Riz BIO</b> Colorée Aiguillette de Poulet <b>Français</b> , Vallée d'Auge Purée de <b>Brocolis BIO</b> <b>Morbier BIO AOP</b> Marcel Petite <b>Pomme BIO de Cercier</b> Caramélisées	<b>jeudi 14 févr.</b> Chiffonnade de Batavia, Vinaigrette Balsamique Godiveau <b>Rochois</b> <b>Céréales Gourmandes BIO</b> Flan de <b>Potimarron BIO</b> <b>Yaourt Fermier BIO de Gruffy</b> à la Crème de Marrons <b>Leztroy</b>	<b>vendredi 15 févr.</b> <b>Haricots Verts BIO</b> Vinaigrette <b>Boeuf BIO</b> des <b>Savoie</b> en Carbonade <b>PDT BIO</b> façon Potatoes <b>La Dent du Chat BIO</b> Orange
	<b>Vacances Scolaires 18/02</b> Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b> <b>Manchon de Poulet BIO Français</b> <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> Navet Boule d'Or "Découverte" Gâteau Marbré	<b>mardi 19 févr.</b> Jambon Persillé de Bourgogne <b>Quenelles Natures BIO</b> du <b>Royans</b> à la Tomate <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Reblochon Fermier AOP Rochois</b> Clémentines	<b>mercredi 20 févr.</b> Segments de Pomelos Sucrés Keffta de <b>Boeuf BIO</b> à l'Orientale <b>Semoule BIO</b> au Cumin <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> et Confiture <b>Leztroy</b>	<b>jeudi 21 févr.</b> Salade Verte et Trévis Rôti de Porc <b>Français</b> sauce Curry <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Chèvre Demi-Sec de <b>Vions</b> Mousse au Chocolat <b>Leztroy</b>	<b>vendredi 22 févr.</b> Crème de <b>Potimarron &amp; PDT BIO</b> Poisson Frais sauce Paprika <b>Blé BIO</b> à la Tomate <b>Saget BIO</b> de <b>Chindrieux</b> <b>Banane BIO</b>
	<b>lundi 25 févr.</b> Salade de <b>Lentilles BIO</b> Gribiche Quiche Lorraine <b>Haricots Verts BIO</b> Poêlés <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	<b>mardi 26 févr.</b> <b>Céleri &amp; Carotte BIO</b> sauce Tartare Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> Brie Gâteau au <b>Yaourt BIO</b>	<b>mercredi 27 févr.</b> Velouté de Champignons à la Crème Marmite de <b>Veau BIO</b> au Romarin <b>Polenta BIO</b> de <b>Savoie</b> Tradition <b>Tomette BIO</b> de <b>Yenne</b> Orange	<b>jeudi 28 févr.</b> Salade Verte & Douce Vinaigrette Rôti de Boeuf <b>Français</b> et Jus Purée de <b>Pommes de Terre BIO</b> Fondue de <b>Poireaux BIO</b> Crème Dessert Leztroy à la Vanille au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>	<b>vendredi 1 mars</b> <b>Chou Chine BIO</b> Cocktail Paëlla Valencia au Poulet <b>Français</b> <b>Riz BIO</b> aux Fruits de Mer <b>Tome AOP</b> des <b>Bauges</b> <b>Compote Pomme &amp; Potimarron BIO</b>