

# Restaurant Scolaire

Pain BIO à chaque repas

## MENUS DU MOIS D'AOUT 2019

32  
Semaine

lundi 5 août	mardi 6 août	mercredi 7 août	jeudi 8 août	vendredi 9 août
<b>Haricots Verts BIO</b> & Thon Vinaigrette Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> <b>Penne Rigate BIO Alpina Savoie</b> Poivron & <b>Tomate BIO</b> Basquaise Gâteau au <b>Yaourt BIO</b>	Râpé de Courgettes à l'Andalouse Rosbeef Froid Sauce Tartare Salade de <b>Lentilles BIO</b> Gribiche <b>Comté Fruité BIO</b> <b>Pêche BIO</b>	<b>Tomate BIO</b> sauce Bulgare Émincé de Porc au Caramel Riz Basmati Tomme Fermière <b>Rochoise</b> Duo de Pastèque & Melon Jaune	<b>Concombres BIO</b> & Maïs Merlu Grillé sauce Vierge Pommes Nouvelles au Four <b>Reblochon Fermier AOP Rochois</b> Flan Vanille <b>Leztroy</b> au <b>Lait BIO</b>	Jambon Cru ( <b>et Melon BIO</b> ) Tarte <b>Tomate BIO</b> & Moutarde Taboulé Oriental, <b>Semoule BIO</b> Brie <b>Melon BIO</b> (en entrée)

33  
Semaine

lundi 12 août	mardi 13 août	mercredi 14 août	jeudi 15 août	vendredi 16 août
<b>Carottes BIO</b> Râpées Vinaigrette Steak de Bœuf Haché <b>Polenta BIO</b> Provençale <b>Courgettes BIO</b> Confites au Cumin <b>Yaourt aux Fruits BIO</b> de <b>Minzier</b>	Méli-Mélo de Saison Jambon Blanc Salade de <b>Blé BIO</b> à la Menthe <b>Saget BIO</b> de <b>Chindrieux</b> Marmelade Tutti Frutti	Salade Piémontaise Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron <b>Haricots Verts BIO</b> Persillés <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Abricot BIO</b>	Férié	Radis Roses de Saison et Beurre <b>Quenelles Natures BIO</b> du <b>Royans</b> en Béchamel <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Petit Suisse Sucré <b>Nectarine BIO</b>

34  
Semaine

lundi 19 août	mardi 20 août	mercredi 21 août	jeudi 22 août	vendredi 23 août
Salade de <b>Tortis BIO</b> Colorée Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à la Crème Epinards Recette des Enfants <b>Raclette BIO IGP</b> de <b>Savoie</b> <b>Pastèque BIO</b>	<b>Melon BIO Charentais</b> Cabillaud sauce Citron Confit Tian de Légumes, <b>Tomate BIO</b> <b>Céréales Gourmandes BIO</b> Crème Dessert Chocolat, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>Concombres BIO</b> à la Bulgare Sauté de Veau à l'Italienne <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Rougail de <b>Tomates Fraîches BIO</b> Fromage Blanc au Coulis de Fraises de <b>Savoie</b>	Salade Verte & Douce Vinaigrette Chipolata de <b>Région</b> au Four Purée de Pommes de Terre de <b>Savoie</b> Fromage de Chèvre Flan Pâtissier, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>Tomate BIO</b> Vinaigrette Gratin de Courgettes & <b>Boeuf BIO</b> façon Moussaka Coeur de Blé au Beurre <b>Abondance AOP</b> de <b>Pers-Jussy</b> <b>Pêche BIO</b>

35  
Semaine

lundi 26 août	mardi 27 août	mercredi 28 août	jeudi 29 août	vendredi 30 août
<b>PDT BIO</b> en Parmentière Quiche Lorraine <b>Haricots Verts BIO</b> Persillés Camembert <b>Banane BIO</b>	Courgettes Juste Râpées Massalé de Colin Poivron & <b>Tomate BIO</b> Basquaise <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Panacotta aux <b>Fraises de Savoie</b>	Radis Roses de Saison et Beurre Rôti de Veau aux Oignons Petits-Pois cuits à l'Etuve <b>La Dent du Chat BIO</b> Compote de Pommes	Rosace de <b>Melon BIO</b> Émincé de Poulet <b>Français</b> sauce Miel <b>Semoule BIO</b> Gonflée Tian, <b>Courgette &amp; Tomate BIO</b> <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> au Coulis de Fruits <b>Leztroy</b>	Batavia, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Jambon Blanc <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Fromage Râpé <b>Français</b> Crumble aux Prunes