# Restaurant Scolaire

afaq ISO 14001 Environnement AFNOR CERTIFICATION

Leztroy la nature a du goût

**Pain BIO à chaque repas**

## MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2021

| | lundi | mardi | mercredi | jeudi | vendredi |
|---|---|---|---|---|---|
| Semaine 35 | | | | Rentrée 02/09 | vendredi 3 sept. |
| | | | | Concombres BIO façon Tzatziki<br>Raviolis BIO de **Royans** aux Légumes du Soleil BIO, sauce Tomate **Leztroy**<br>Fromage Râpé **Français**<br>Sablé Chocolat **Leztroy** | Melon Charentais BIO Fraîcheur<br>Steak Haché de Boeuf BIO & Jus<br>Purée de **PDT de Savoie,** Pointe de Crème<br>La Dent du Chat BIO<br>Grappes de Raisin |
| Semaine 36 | lundi 6 sept. | mardi 7 sept. | mercredi 8 sept. | jeudi 9 sept. | vendredi 10 sept. |
| | Salade de Riz BIO Colorée<br>Quiche au Fromage<br>Haricots Verts BIO Justes Sautés<br>Petit Suisse Sucré<br>Banane BIO | Semoule & Légumes BIO en Taboulé<br>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron<br>Epinards au Lait BIO de **Minzier**<br>Comté BIO Marcel Petite<br>Compote Pomme Abricot BIO **Lezsaisons** | Tomate BIO Vinaigrette<br>Risotto Camarguais, Riz, Boeuf et Courgettes BIO<br>Brie<br>Crumble aux Prunes | Batavia, sauce Blanche **Leztroy**<br>Chipolata de **Région** au Four<br>Coquillettes BIO Juste au Beurre<br>Fromage Blanc BIO de **Minzier** à la Crème de Marron AOP BIO **d'Ardèche** | Cake au Chèvre et Tomates Confites<br>Sauté de veau BIO **de Savoie** Marengo<br>Boulghour BIO Gonflé<br>Concassée de Tomates BIO<br>Melon Galia |
| Semaine 37 | lundi 13 sept. | mardi 14 sept. | mercredi 15 sept. | jeudi 16 sept. | vendredi 17 sept. |
| | Salade de Lentilles Vertes BIO façon **Leztroy**<br>Haut de Cuisse de Poulet **Français** Rôti<br>Gratin de Choux-Fleurs au Lait BIO de **Minzier**<br>Tomme **Rochoise**<br>Prunes | Courgette BIO Râpée Andalouse<br>Quenelles BIO du **Royans** sauce Tomate<br>Riz BIO cuit façon Pilaf<br>Yaourt Nature Sucré BIO de **Minzier** | Eventail de Melon Charentais BIO<br>Diot de **Savoie**<br>Purée de Fèves BIO<br>Carottes BIO à la Crème<br>Muffin au Citron | Concombres BIO à la Bulgare<br>Poisson Frais en Court-Mouillement<br>Tortis BIO Pointe d'Huile d'Olive<br>Tomate BIO & Poivron Basquaise<br>Flan Vanille au Lait BIO **de Minzier** | Chiffonade de Saison<br>Boeuf BIO **GAEC des Savoie**<br>**PDT de Savoie** au Four<br>Beaufort AOP<br>Pastèque à Croquer |
| Semaine 38 | lundi 20 sept. | mardi 21 sept. | mercredi 22 sept. | jeudi 23 sept. | vendredi 24 sept. |
| | Carottes de **Savoie** en Vinaigrette<br>Dos d'Eglefin sauce Aurore<br>Riz BIO aux Poivrons<br>Raclette BIO de **Savoie**<br>Raisin Blanc | Salade d'Haricots Verts BIO<br>Aiguillette de Poulet **Français** en Colombo<br>Céréales Gourmandes BIO<br>Tomates BIO à la Provençales<br>Clafoutis à la Prune, Lait BIO de **Minzier** | Radis Roses et Beurre<br>Tarte Tomate BIO & Moutarde<br>Petits Pois Etuvés<br>Fromage de Chèvre **du Reposoir**<br>Compote Pomme & Pêche **Lezsaisons** | Salade Verte **d'Arthaz,** Douce Vinaigrette<br>Lasagnes Fraîches de **Haute-Savoie** au Boeuf **Charolais**<br>Crème Caramel au Lait BIO du **Crêt Joli** | Concombre à la Crétoise<br>Oeufs BIO Brouillés aux fines herbes<br>Gratin Dauphinois, PDT BIO<br>Aubergines & Courgettes BIO<br>Banane BIO |
| Semaine 39 | lundi 27 sept. | mardi 28 sept. | mercredi 29 sept. | jeudi 30 sept. | vendredi 1 oct. |
| | Salade de Tomates d'Ici<br>Cappellettis du **Royans** Épinard Ricotta, Coulis Provençal **Leztroy**<br>Fromage Râpé **Français**<br>Purée de pommes **Lezsaisons** | Céleri BIO en Rémoulade<br>Cabillaud, Huile d'Olive & Citron<br>Blé BIO façon Pilaf<br>Courgettes Fondues au Cumin<br>Yaourt aux Quetsches BIO de **Minzier** | Betteraves Rouges BIO Mimosa<br>Émincé de Poulet **Français**<br>Pomme de terre Grenailles BIO Rôties<br>Tome AOP des **Bauges**<br>Prunes de **Région** | Concombres façon Tzatziki<br>Sauté de Porc de **Région** sauce Curry<br>Crozets BIO **Alpina** Crémeux<br>Abondance AOP de **Pers-Jussy**<br>Grappes de Raisin | Batavia Vinaigrette Balsamique<br>Rôti de Boeuf **Français** et son Jus<br>Riz BIO Safrané<br>Potimarron BIO Juste Rôti<br>Mousse au Chocolat **Leztroy** |

Ces menus sont validés par Marion MOLLARD notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la saison. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.