



Restaurant Scolaire : SCIONZIER

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2018

 36
 Semaine

lundi 3 sept.

Carottes BIO en Vinaigrette
Raviolis BIO de **Royans** aux
Légumes du Soleil BIO
Yaourt Nature Sucré BIO de **Minzier**
 Sablé Chocolat

mardi 4 sept.

Betterave Rouge BIO Vinaigrette
Quenelles Natures BIO du **Royans**
 en Béchamel
Riz BIO cuit façon Pilaf
Reblochon Fermier AOP Rochois
 Pastèque à Croquer

mercredi 5 sept.

Taboulé Multicolore, **Semoule BIO**
 Plein Filet de Colin d'Alaska Pané &
 Citron
 Epinards au **Lait BIO** de **Minzier**
 Tomme Fermière **Rochoise**
 Prunes de **Région**

jeudi 6 sept.

Melon **Charentais** Fraîcheur
Steak Haché de Boeuf BIO & Jus
Pommes de Terre BIO au Four
Abondance AOP de **Pers-Jussy**
 Crème Caramel au **Lait BIO**

vendredi 7 sept.

Verduze de Saison
 Émincé de Poulet, Pesto **Leztroy**
 Croés **Alpina Savoie**
 Ratatouille, **Courgette & Tomate BIO**
Yaourt BIO de **Gruffy** au **Coulis de**
Fruits BIO Leztroy

 37
 Semaine

lundi 10 sept.

Radis Roses de Saison et Beurre
 Godiveau **Rochois** / *Merguez*
Coquillettes BIO Alpina Savoie
 Fromage Râpé **Français**
 Clafoutis à la Prune, **Lait BIO** de
Minzier

mardi 11 sept.

Salade de **Lentilles Vertes BIO**
 Quiche au Fromage
Haricots Verts BIO Justes Sautés
 Petit Suisse Sucré
Banane BIO

mercredi 12 sept.

Tomates BIO, Vinaigrette aux Epices
 Risotto Camarguais, **Riz, Boeuf et**
Courgettes BIO
 Brie
 Muffin au Citron

jeudi 13 sept.

Batavia, Sauce Salade **Leztroy**
Veau BIO Marengo
Pommes de Terre BIO en Persillade
Comté BIO Marcel Petite
 Marmelade Pomme & Framboise

vendredi 14 sept.

Cake au Chèvre et Tomates Confites
 Cabillaud en Court-Mouillement
Céréales Gourmandes BIO
Courgettes BIO Confites au Cumin
 Grappes de Raisin

 38
 Semaine

lundi 17 sept.

Salade de **Tortis BIO** Colorée
 Sauté de Porc de **Région** au Curry /
Dinde
 Chou-Fleur Béchamel au **Lait BIO**
Le Crêztoy BIO
 Prunes de **Région**

mardi 18 sept.

Eventail de Melon **Charentais**
 Haut de Cuisse de Poulet **Français**
Penne Rigate BIO Alpina Savoie
 Poivron & **Tomate BIO** Basquaise
Yaourt aux Fruits BIO de **Minzier**

mercredi 19 sept.

Jambon Persillé de Bourgogne /
Oeuf mayo
 Tarte **Tomate BIO** & Moutarde
 Chiffonnade de Saison
Morbier BIO AOP Marcel Petite
 Mangue & Ananas, Sirop Vanille

jeudi 20 sept.

Concombres BIO à la Bulgare
 Poisson Frais Coulis Provençal
Riz BIO cuit façon Pilaf
 Aubergine & **Courgette BIO**
 Confites
 Flan Chocolat, **Lait BIO** de **Minzier**

vendredi 21 sept.

Macédoine, **Carotte & Navet BIO**
Boeuf BIO GAEC des 2 Savoie
 Purée de **Pommes de Terre BIO**
La Dent du Chat BIO
 Raisin Rouge

 39
 Semaine

lundi 24 sept.

Courgette BIO Râpée Andalouse
 Aiguillette de Poulet **Français** en
 Colombo
Semoule BIO Gonflée
 Camembert
 Compote de Pommes

mardi 25 sept.

Salade de **Haricots Verts BIO**
 Filet de Merlu sauce Massalé
Riz BIO aux Poivrons
Raclette BIO AOP Marcel Petite
Banane BIO

mercredi 26 sept.

Rosace de Melon **Charentais**
 Émincé de Veau aux Oignons
 Petits-Pois & **Carottes BIO** Etuvés
Tome AOP des **Bauges**
 Crumble aux Prunes

jeudi 27 sept.

Salade Verte & Douce Vinaigrette
 Lasagnes Fraîches de **Haute-Savoie**
 au Boeuf **Charolais**
 Crème Dessert Leztroy à la Vanille
 au **Lait BIO** du **Crêt Joli**

vendredi 28 sept.

Concombre à la Crétoise
 Ragoût d'Agneau à l'Espagnole
 Gratin de **Pommes de Terre BIO**
 Rougail de **Tomates Fraîches BIO**
Fromage Blanc BIO de **Minzier** au
Coulis de Fruits BIO Leztroy