

Restaurant Scolaire : SCIONZIER

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2024

	lundi 7 oct.	mardi 8 oct.	mercredi 9 oct.	jeudi 10 oct.	vendredi 11 oct.
41 Semaine	<p>Betteraves HVE Françaises en Vinaigrette</p> <p>Escalope de Porc HVE de La Ferme de Challonges à la Moutarde</p> <p>PDT BIO de Serrières en Chautagne façon Potatoes</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Grappe de Raisin</p>	<p>Salade Colorée de Coquillettes BIO Alpina Savoie</p> <p>Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO de La Ferme de Minzier</p> <p>Epinards BIO Français Crémeux au Lait BIO</p> <p>Pommes Pâtissières BIO Lezsaisons</p>	<p>Concombre BIO à la Bulgare</p> <p>Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans, Sauce Tomatée Lezsaisons</p> <p>Riz BIO au Curry cuit façon Pilaf</p> <p>Tarte Flan Feuilletée Leztroy</p>	<p>Dos de Lieu Noir Jus aux Epices Douces</p> <p>Semoule BIO Alpina Savoie aux Epices</p> <p>Carottes & Navets BIO au Cumin</p> <p>Abondance AOP</p> <p>Poire BIO de Cercier</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Tajine de Veau HVE de La Ferme de Challonges Savoie</p> <p>Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre HVE de Savoie</p> <p>Haricots Beurre Tomatés</p> <p>Yaourt aux Framboises BIO de La Ferme du Crêt Joli, Minzier</p>
42 Semaine	<p>Émincé de Poulet Français à l'Italienne</p> <p>Riz Basmati BIO au Curcuma</p> <p>Purée Chou-Fleur & Haricots Blancs BIO</p> <p>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</p> <p>Pomme BIO de Lacroix, Cercier</p>	<p>Salade de Haricots Verts BIO Français</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & sa Sauce Tartare Leztroy</p> <p>Boulghour BIO Gonflé</p> <p>Blettes BIO à la Béchamel</p> <p>Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</p>	<p>Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO</p> <p>Chipolata Grillée de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</p> <p>Crozets BIO Alpina Savoie Crémeux</p> <p>Tome des Bauges AOP</p> <p>Grappe de Raisin</p>	<p>Menu de la Peur ! 17/10</p> <p>Coleslaw, Chou Blanc & Carotte BIO</p> <p>Boulettes de Lenilles Vertes BIO, coulis Tomaté</p> <p>Macaronis BIO Alpina Savoie au Beurre</p> <p>Potimarron BIO Rôti</p> <p>Gâteau Basbousa à l'Amande Leztroy</p>	<p>Salade Verte, Dês de Fromage de Région & Vinaigrette Leztroy</p> <p>Rôti de Boeuf Français au Jus</p> <p>Ecrasé de Pommes de Terre BIO</p> <p>Compote de Pomme Lezsaisons</p>
43 Semaine	<p>Vacances Scolaires 21/10</p> <p>Dos de Cabillaud en Court-Mouillement</p> <p>Coeurs de Blé BIO Alpina Savoie cuit façon Pilaf</p> <p>Carottes de Savoie à la Crème</p> <p>Reblochon Fruittier AOP de La Fromagerie Peguet, Fillinges</p> <p>Pomme BIO de Chevrier, Atout Pom</p>	<p>Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons</p> <p>Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti aux Herbes</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Crumble de Butternuts BIO de Savoie</p> <p>Crème Dessert Chocolat Leztroy, au Lait BIO de Minzier</p>	<p>Velouté de Courgette Lezsaisons</p> <p>Tortilla, PDT & Oeufs BIO Français</p> <p>Poêlée de Haricots Verts BIO Français</p> <p>Beaufort AOP de la Vallée de Haute-Maurienne, Lanslebourg</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>	<p>Menu Allemand 24/10</p> <p>Currywurst, à la Knack de La Salaison du Mont Charvin</p> <p>Spätzel au Beurre</p> <p>Chou façon Choucroute</p> <p>Forêt Noire Leztroy</p> <p>Petit Pain façon Bretzel</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Sauté de Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura</p> <p>Gratin Pommes de Terre & Poireaux BIO</p> <p>Fromage Blanc BIO de La Ferme du Crêt Joli à la Confiture de Fraises Lezsaisons</p>
44 Semaine	<p>lundi 28 oct.</p> <p>Cake au Fromage Leztroy</p> <p>P'tit Colin Sauce Massalé</p> <p>Blé BIO au Beurre</p> <p>Etuinée de Blettes BIO</p> <p>Poire BIO de Cercier, Lacroix</p>	<p>mardi 29 oct.</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Bolognaise aux Lenilles Vertes BIO Françaises</p> <p>Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf</p> <p>Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>	<p>mercredi 30 oct.</p> <p>Rôti de Veau Français au Jus</p> <p>Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie au Beurre</p> <p>Fondue de Poireaux BIO, Crème & Curry</p> <p>Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille</p> <p>Compote de Pomme HVE Lezsaisons & sa Meringue Leztroy</p>	<p>Menu Halloween 31/10</p> <p>Crème de Potimarron de Savoie Lezsaisons & Croûtons</p> <p>Aiguillette de Poulet Français aux Trompettes de la Mort</p> <p>Curry de PDT, Carotte & Potimarron BIO de Savoie</p> <p>Tarte Courge & Amande Leztroy</p>	<p>Férier 01/11</p> <p>Férieré</p>