

Restaurant Scolaire : SERRIERES EN CHAUTAGNE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2023

	Rentrée Scolaire 04/09	mardi 5 sept.	mercredi 6 sept.	jeudi 7 sept.	vendredi 8 sept.
36 Semaine	Mélange de Carottes BIO & Maïs Raviolis Emmantal & Basilic BIO de Royans , sauce Tomate Leztroy Yaourt à la Mirabelle BIO de Minzier	Parmentière aux Pommes de Terre Plein Filet de Colin d'Alaska Pané Epinards au Lait BIO du Crêt Joli Nectarine BIO	Concombres BIO à la Crétoise Emincé de Dinde Française Sauce Curry Riz BIO Safrané Tomates BIO à la Provençales Clafoutis à la Prune, Lait BIO de Minzier	Tomates de Gaillard , Vinaigrette aux Epices Leztroy Steak Haché de Boeuf BIO Français à Point et son Jus Purée de PDT de Savoie , Pointe de Crème Tome AOP des Bauges Melon Charentais Fraîcheur	Pastèque Tranche de Jambon Blanc Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Petit Suisse Sucré Biscuit Spéculos Leztroy
37 Semaine	lundi 11 sept. Taboulé Oriental, Semoule BIO Quiche au Fromage, Oeufs BIO Haricots Verts BIO Justes Sautés Grappes de Raisin	mardi 12 sept. Carottes BIO Râpées Vinaigrette Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron Blé BIO façon Pilaf Courgettes BIO fondues au Cumin Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC de Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses	mercredi 13 sept. Tomates de Gaillard , Vinaigrette aux Epices Leztroy Risotto aux Légumes du Soleil, Courgettes BIO Riz BIO Camarguais IGP Crumble aux Prunes	jeudi 14 sept. Salade Verte, Dê de Fromage de Région & Vinaigrette Leztroy Chipolata Grillée de la Ferme de Challonges Coquillettes BIO Alpina Savoie Juste au Beurre Compote Pomme & Fraise Lezsaïsons	vendredi 15 sept. Pâté en Croûte & Cornichon Rôti de Boeuf Français et Jus Brun Polenta BIO Tradition Concassée de Tomates BIO Pastèque
38 Semaine	lundi 18 sept. Salade de Lentilles Vertes BIO façon Leztroy Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier Muffin's Chocolat	mardi 19 sept. Courgette BIO Râpée à l'Andalouse Quenelle Nature BIO de Royans , Sauce Tomatée Riz BIO cuit façon Pilaf Prunes	mercredi 20 sept. Eventail de Melon Charentais BIO Diot de Challonges au Vin Blanc Purée de Pois Cassés Aubergines & Courgettes BIO Fromage Blanc BIO de Minzier à la Crème de Marron AOP BIO d'Ardèche	jeudi 21 sept. Concombres BIO à la Bulgare Dos de Lieu Noir en Court-Mouillement Croës BIO Alpina Savoie façon Pilaf Poivron & Tomate BIO Basquaise Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier	vendredi 22 sept. Tomates de Gaillard , Vinaigrette Balsamique Leztroy Sauté de Veau Français HVE façon Marengo, La Ferme de Challonges Pommes de Terre HVE de Savoie cuites au Four Grappe de Raisin
39 Semaine	lundi 25 sept. Carottes de Savoie en Vinaigrette Dos d'Eglefin sauce Aurore Riz BIO aux Poivrons Yaourt Fermier BIO de Savoie à la Confiture de Banane Lezsaïsons	mardi 26 sept. Cake au Chèvre et Tomates Confites Leztroy Aiguillette de Poulet Français à la Crème Purée de Brocolis BIO Beaufort AOP de Haute-Maurienne Pastèque	mercredi 27 sept. Radis Roses et Beurre Colombo de Colin et ses Petits Légumes Semoule BIO Gonflée Bûche de Chèvre Purée Pomme & Framboise BIO Lezsaïsons	jeudi 28 sept. Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Bolognaise de Boeuf BIO Français Tortis BIO Pointe d'Huile d'Olive Fromage Râpé Français Grappe de Raisin	vendredi 29 sept. Betteraves BIO & Maïs en Vinaigrette Oeufs Brouillés BIO aux Fines Herbes Pommes de Terre BIO Vapeur Carottes BIO à la Crème Mousse au Chocolat Leztroy