

Restaurant Scolaire : DINGY EN VUACHE ECOLE

45	Semaine	Rentrée Scolaire 02/11	mardi 3 nov.	jeudi 5 nov.	vendredi 6 nov.
		Duo Carottes & Pandaïs BIO Râpés Ravialis Champignons & All des Ours BIO de St-Jean, Sauce Pesto Brie des Pâturages Comtois Purée Pomme & Poire Lezsaisons	Sauté de Filet de Poulet Français au Curry Polenta BIO Tradition Haricots Verts BIO Français Persillés Meule de Savoie BIO Banane des Antilles	Salade Verte, Vinaigrette Lezthroy & Dés de Beautfort AOP Chili Sin Carne, au Pois BIO Français Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Crème Dessert Chocolat Lezthroy, au Lait BIO de Minzier	Soupe de Carottes BIO Lezsaisons & Croûtons Sauté de Veau Français aux Olives Macaronis BIO Alpina Savoie Crumble de Butternuts BIO Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier
46	Semaine	lundi 9 nov.	mardi 10 nov.	jeudi 12 nov.	vendredi 13 nov.
		Salade de Riz Camarguais IGP BIO Plein Filet de Collin d'Alaska Pané & Citron Petits Pois & Carottes de Reiglier Etuvés Tomme IGP de la Fruitière de Hauteville-sur-Fier Purée de Pomme HVE Lezsaisons	Soupe de Légumes Lezsaisons Pilon de Poulet Français Rôti Miel & Épices Écrasé de Pommes de Terre BIO Emmental Râpé Français Quatre-Quarts Lezthroy	Boulette de Pois façon Kefia & Sauce Tomate Lezsaisons Semoule BIO Alpina Savoie Chou-Flour Béchamel Gruyère IGP, de Franche-Comté Poire BIO d'Alouf Pom, Chevrier	Salade Verte & Vinaigrette Lezthroy Bolognaise de Boeuf BIO Français Torsades BIO Alpina Savoie Fromage Blanc BIO de Minzier, à la Confiture de Cerises Lezsaisons
47	Semaine	lundi 16 nov.	mardi 17 nov.	Menu Beaujolais 19/11	vendredi 20 nov.
		Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons & Croûtons Crèmeux aux 2 Saumons Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre Yaourt à la Vanille HVE du GAEC du Pré Jourdan, St-Laurent	Salade de Perlines HVE Alpina Savoie Quiche au Fromage Lezthroy Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO de Minzier Clémentine BIO	Menu Beaujolais 19/11	Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons Riz BIO cuit façon Pilaf Polimarrons BIO Rôlis Reblochon Fruilier AOP Purée Pomme & Pêche Lezsaisons
48	Semaine	lundi 23 nov.	mardi 24 nov.	jeudi 26 nov.	Menu Orange 27/11
		Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura façon Bourgignon Crozets BIO Alpina Savoie Crèmeux Bleffes BIO à la Tomate Abondance AOP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Poire BIO Lacroix, à Cercier	Crème d'Epinards Lezsaisons Colombo de Collin & ses Petits Légumes de Saison Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Emmental Râpé Français Pomme BIO de Chez Lacroix, Cercier	Menu Orange 27/11	Aiguillette de Poulet Français sauce à l'Orange BIO Patates Douces BIO Rôties Julienne Carottes & Navets BIO Jus d'Orange BIO Tarte Courge & Amande Lezthroy
49	Semaine	lundi 30 nov.	mardi 1 déc.	jeudi 3 déc.	Menu Raclette 04/12
		Soupe à l'Oignon Lezthroy Gratin Crèmeux au Collin & Poireaux BIO Boulghour BIO à l'Huile d'Olive Emmental Râpé Français Clémentine Corse BIO IGP	Émincé de Poulet Français sauce Moutarde Duo Riz & Quinoa BIO Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO de Minzier Bûchette de Chèvre Pomme BIO des Vergers Tissot, Copponex	Menu Raclette 04/12	Salade Verte & Vinaigrette Lezthroy Jambon Blanc Français & Cornichon Pommes de Terre BIO à la Raclette IGP de La Fruitière des Bornes à Arbusigny Quartiers d'Orange BIO

Ces menus sont validés par Fanny PREVOND 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. Vous pouvez retrouver les substituts et allergènes sur le fichier joint à ce document.