Restaurant Scolaire : ST OFFENGE ECOLE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2020

	lundi 5 oct.	mardi 6 oct.	mercredi 7 oct.	jeudi 8 oct.	vendredi 9 oct.
41 Semaine	Jambon Persillé de Bourgogne Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Epinards au Lait BIO de Minzier Petit Suisse Sucré Grappes de Raisin	Carottes de Savoie en Vinaigrette Pilon de Poulet Français Label Rouge Pommes de Terre BIO Vapeur Rougail de Tomates Fraîches Muffin Framboises	Taboulé Oriental, Semoule BIO Oeufs Brouillés BIO au Fromage Poêlée de Haricots Verts BIO Tomme BIO de Chindrieux Pomme IGP de Savoie	Duo de Salade, Douce Vinaigrette Lasagnes Fraîches de Haute-Savoie au Boeuf Charolais Yaourt Fermier BIO de Savoie au Coulis de Fruits Leztroy	Radis Roses et Beurre Mijotée de Veau BIO au Citron Riz BIO aux Fines Herbes Ratatouille Tradition La Dent du Chat BIO Banane BIO
42 Semaine	PDT BIO en Parmentière Aiguillette de Poulet Français aux Trompettes Petits Pois & Carottes BIO Etuvés Chèvre Demi-Sec de Vions Salade de Fruits Mangué Ananas	Céleri Râpé & Cubes de Pommes BIO Quiche au Fromage Purée de Brocolis BIO Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier Cookie	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Boeuf BIO des Savoie à l'Orientale Semoule BIO Gonflée Butternuts Poêlées de Serrières Panacotta, Coulis Leztroy aux Fraises de Savoie	Salade de Lentilles BIO Gribiche Jambon Blanc Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Tome AOP des Bauges Purée Pommes de Savoie Lezsaisons	Haricots Verts BIO Vinaigrette Poisson Frais, sauce Curry Riz BIO cuit façon Pilaf Saget BIO de Chindrieux Pomme IGP de Savoie
43 Semaine	Vacances Scolaires 19/10 Radis Roses et Beurre Diot Savoyard à la Vigneronne Polenta au Potimarron BIO Abondance AOP BIO des Pays de Savoie Purée Pomme Poire BIO Lezsaisons	mardi 20 oct. Coleslaw, Chou & Carotte BIO Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti Gratin Dauphinois, PDT BIO Etuvee de Blettes BIO Crème Dessert Chocolat au Lait BIO	mercredi 21 oct. Terrine de Légumes BIO sauce Tartare Rôti de Veau Français au Jus Penne Rigate BIO Pointe d'Huile d'Olive Fromage Râpé Français Grappes de Raisin	jeudi 22 oct. Méli-Mélo de Saison Quenelles Natures BIO du Royans en Béchamel Riz BIO , Ciboulette & Tomates Confites Camembert Poire BIO de Cercier	vendredi 23 oct. Betteraves BIO & Maïs Merlu sauce Bisque de Homard Boulghour BIO Gonflé Epinards à la Crème Île flottante, Crème anglaise au Lait BIO de Minzier
44 Semaine	lundi 26 oct. Macédoine de Légumes Tortilla aux PDT BIO Haricots Plats au Confit Tomaté Comté BIO 6-9 mois Poire BIO de Cercier	mardi 27 oct. Céleri Rave BIO en Rémoulade Chili de Boeuf BIO à la Texane Pilaf de Riz Basmati Brie Pomme BIO cuite au Four	mercredi 28 oct. Chou-fleur, Vinaigrette à la Tomate Leztroy Dos de Colin sauce Paprika Crozets BIO Alpina Savoie Butternut de Savoie Rôti au Beurre Fromage Blanc BIO de Minzier et Confiture BIO Leztroy	jeudi 29 oct. Batavia, Vinaigrette Leztroy Sauté de Porc de Région au Cumin Blé BIO à la Tomate Beaufort AOP Banane BIO	vendredi 30 oct. Carottes BIO & Chou Rouge Mêlés Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti, sauce Trompettes de la Mort Purée de Courge BIO Gâteau Chocolat Oranges Confites