


Ces Menus sont validés par notre Diététicienne, ils peuvent être modifiés en fonction des contraintes ou opportunités de la Saison
Ils sont réalisés conformément au Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2016

35	lundi 29 août	mardi 30 août	jeudi 1 sept.	Rentrée Scolaire	vendredi 2 sept.
Semaine			Betteraves Rouges BIO Vinaigrette Cappelletti de Royans Epinard Ricotta Coulis Provençal & Fromage Râpé Français Petit Suisse Sucré Nectarine		Salade Verte, Douce Vinaigrette Steak de Bœuf BIO Haché et son Jus Purée de Pommes de Terre BIO Tomme Rochoise Crème Caramel au Lait BIO du Crêt Joli
36	lundi 5 sept.	mardi 6 sept.	jeudi 8 sept.		vendredi 9 sept.
Semaine	Salade de Lentilles BIO façon Leztroy Fricassée de Poulet Français aux Trompettes Semoule BIO Gonflée Courgettes BIO Sautées Chèvre Demi-Sec d' Habère Poche Abricots	Tomates BIO Vinaigrette aux Epices Escalope de Veau Français à la Crème Petits Pois Étuvés & Carottes BIO Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier Muffin au Chocolat	Salade de Tortis BIO Alpina Savoie Sauté de Porc de Thonon au Curry Gratin de Choux-Fleurs au Lait BIO Comté BIO Marcel Petite Duo de Pastèque et Melon		Verdure de Saison Poisson Frais Coulis Provençal Riz BIO à la Créole Tomate et Courgette BIO en Ratatouille Crème Dessert Vanille au Lait BIO
37	lundi 12 sept.	mardi 13 sept.	jeudi 15 sept.		vendredi 16 sept.
Semaine	Salade de Haricots Verts BIO Godiveau Rochois Façon BBQ Coquillettes BIO au Beurre Petit Suisse Sucré Gâteau Marbré	Semoule & Légumes BIO en Taboulé Filet de Cabillaud Juste au Beurre Epinards au Lait BIO de Minzier Abondance AOP de Pers Jussy Nectarine	Radis Roses et Beurre Bœuf BIO des 2 Savoie en Variante Pommes de Terre BIO au Four Courgettes BIO Fondues au Cumin Yaourt à Boire BIO de Gruffy et Confiture BIO Leztroy		Batavia, sauce Blanche Leztroy Tomate Farcie Campagnarde Riz BIO à la Créole Le Crêztoy BIO Compote Pomme BIO et Fraise
38	lundi 19 sept.	mardi 20 sept.	jeudi 22 sept.		vendredi 23 sept.
Semaine	Cake au Chèvre et Tomates Confites Rôti de Porc Braisé à la Sauge Céréales Gourmandes BIO Tomates BIO en Rougail Tomme Rochoise Pêche	Concombre BIO à la Crème Aiguillette de Poulet Français Colombo Brocolis Persillés Crozets BIO de Chambéry Yaourt BIO du Crêt Joli au Coulis de Fruits BIO	Eventail de Melon Charentais Ragoût d'Agneau à l'Espagnole Semoule BIO Gonflée au Cumin Aubergine & Tomate BIO Pannacotta à la Framboise		Tomates BIO et Douce Sauce Bulgare Poisson Frais en Court-Mouillement Penne Rigate BIO Pointe d'Huile d'Olive Reblochon Fermier AOC Rochois Grappes de Région BIO
39	lundi 26 sept.	mardi 27 sept.	jeudi 29 sept.		vendredi 30 sept.
Semaine	Pomme de Terre BIO en Parmentière Colin d'Alaska Pané Plein Filet et son Citron Courgettes BIO Confites au Pistou Gruyère BIO de la Dent du Chat Prunes de Région	Jambon Persillé de Bourgogne Mini Quenelles de Royans Coulis de Tomates Haricots Verts BIO Sautés Riz BIO cuit Pilaf Camembert Banane BIO des Antilles	Concombre BIO façon Crétoise Sauté de Veau BIO Marengo Pommes de Terre BIO au Four Tomates BIO en Basquaise Fromage Blanc BIO du Crêt Joli au Coulis de Fruits BIO Leztroy		Betteraves Rouges BIO de l' Ain Lasagnes Fraîches Gratinées à la Bolognaise Choux de Bruxelles " Découverte ! " Chèvre Demi-Sec de Samoëns Raisin Rouge BIO



Pain BIO à chaque Repas

