

Restaurant Scolaire : TANINGES

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2021

	40	41	42	43	44
Semaine	lundi 4 oct. Jambon Persillé Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Epinards Recette des Enfants au Lait BIO Meule des 2 Savoie Compote Pommes & Fraises Lezsaisons	mardi 5 oct. Carottes de Savoie en Vinaigrette Pilon de Poulet Français Label Rouge Pommes de Terre de Savoie au Four Concassée de Tomates Muffin aux Myrtilles	mercredi 6 oct. Radis Roses et Beurre Sauté de Canard aux Navets Riz BIO aux Fines Herbes Comté BIO 6-9 mois Grappes de Raisin	jeudi 7 oct. Taboulé Oriental, Semoule BIO Oeufs Brouillés BIO au Fromage Poêlée d' Haricots Verts BIO Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier Cookie	vendredi 8 oct. Duo de Salade, Douce Vinaigrette Mijotée de Veau BIO au Citron Coquillettes BIO Alpina Juste au Beurre Tome AOP des Bauges Pomme du Vuache HVE3
Semaine	lundi 11 oct. PDT BIO en Parmentière Aiguillette de Poulet Français aux Trompettes Petits Pois & Carottes BIO Etuvés Reblochon Fruittier BIO Salade de Fruits Ananas & Mangue	mardi 12 oct. Céleri Rave et Pommes, sauce Leztroy Pois Chiches & Potimarron BIO en sauce Tomate Riz BIO cuit façon Pilaf Crème Dessert Chocolat au Lait BIO	mercredi 13 oct. Cake au Fromage Jambon Blanc Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Petit Suisse Sucré Pomme du Vuache HVE3	jeudi 14 oct. Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Steak Haché de Boeuf BIO & Jus Torsades BIO de Chambéry au Beurre Camembert Purée Pomme & Potimarron BIO Lezsaisons	vendredi 15 oct. Salade d' Haricots Verts BIO Poisson Frais au Cours, sauce Curry PDT BIO à la Vapeur Raclette Fermière de Savoie Poire BIO de Cercier
Semaine	lundi 18 oct. Radis Roses et Beurre Diots Savoyards à la Vigneronne Polenta au Potimarron BIO Tradition Abondance BIO des Pays de Savoie Grappes de Raisin	mardi 19 oct. Betteraves BIO & Maïs Dos d'Eglefin sauce Aurore Croés BIO Alpina Savoie façon Pilaf Blettes BIO Etuvées Yaourt aux Framboises BIO de Minzier	mercredi 20 oct. Salade de Lenilles BIO Gribiche Rôti de Veau Français au Jus Carottes de Savoie à la Crème La Dent du Chat BIO Poire BIO de Cercier	Menu de la Peur ! 21/10 Méli-Mélo de Saison Boeuf BIO des 2 Savoie à l'Orientale Semoule BIO Gonflée Butternuts Poêlés de Serières Panacotta, Coulis Leztroy aux Fraises de Savoie	vendredi 22 oct. Salade de Riz BIO Colorée Quiche au Fromage Purée de Brocolis BIO Banane BIO des Antilles
Semaine	Vacances Scolaires 25/10 Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie Tortilla aux Oeufs et PDT BIO Haricots Plats Tomatés Beaufort AOP Pomme BIO de Cercier	mardi 26 oct. Céleri Rave BIO en Rémoulade Chili de Boeuf BIO à la Texane Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Brie Poire BIO de Cercier	mercredi 27 oct. Chou-fleur, Vinaigrette à la Tomate Leztroy Dos de Colin sauce Paprika Céréales Gourmandes BIO Carottes de Savoie Vichy Fromage Blanc BIO de Minzier et Confiture à la Mirabelle BIO Leztroy	jeudi 28 oct. Soupe Butternut & PDT BIO Escalope de Porc de Région à la Dijonnaise Epinards Recette des Enfants au Lait BIO Reblochon Fermier AOP Rochois Moelleux Chocolat	vendredi 29 oct. Batavia, Vinaigrette Leztroy Emincé de Poulet à la Crème Pommes de Terre Grenailles Rôties La Dent du Chat BIO Pommes Cuits BIO Lezsaisons
Semaine	Férié 01/11 Carottes BIO en Vinaigrette Filet de Merlu, sauce Bisque de Homard Blé BIO à la Tomate Tomme Fermière Rochoise Poire BIO de Cercier	mardi 2 nov. Macédoine de Légumes Chipolata Grillée PDT & Poireaux BIO en Gratin Yaourt Fermier BIO de Savoie à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche	mercredi 3 nov. Chou Chine BIO sauce Leztroy Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti aux Herbes Purée de Pois Cassés Butternut de Savoie Rôti au beurre Cake au Citron	jeudi 4 nov. Salade Verte & Douce Vinaigrette Quenelles aux Légumes BIO du Royans en Béchamel Riz BIO , Ciboulette & Tomates Confites Abondance Fermière AOP de Pers-Jussy Compote Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	vendredi 5 nov. Duo Carottes & Panais BIO Râpés Rôti de Boeuf Français au Jus Petits Pois Etuvés Île flottante, Crème anglaise au Lait BIO de Minzier