



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 NOVEMBRE 2016

	45	lundi 7 nov.	mardi 8 nov.	jeudi 10 nov.	vendredi 11 nov.
Semaine		Cake aux Pommes et Chou Rouge BIO Steak Haché de Bœuf BIO et son Jus Carottes BIO et Petits-Pois à l'Etuve Yaourt Nature BIO Sucré du Crêt Joli Pomme BIO de Cercier	Radis et Petit Beurre Filet de Merlu à la Tomate Pommes de Terre BIO au Four Fondue de Poireaux BIO Gruyère BIO de la Dent du Chat Muffin's aux Myrtilles	Salade Verte, Douce Vinaigrette Marmite de Veau BIO au Romarin Semoule BIO aux Epices Petit Suisse Sucré Crêpe au Chocolat	Féié
Semaine	46	L'American'Savoy 	Potage aux Légumes BIO & Céréales Colin d'Alaska Plein Filet Pané et Citron Haricots Verts BIO en Persillade Chèvre Demi-Sec d' Habère Poche Banane BIO des Antilles	Coleslaw, Chou Dur et Carotte BIO Bœuf BIO des 2 Savoie Polenta BIO de Chambéry au Potimarron BIO Le Crêztoy BIO de Minzier Flan Vanille, Lait BIO de Minzier	Céleri BIO en Rémoulade Escalope de Dinde Française sauce au Miel PDT BIO en Gratin Daupinois Carottes BIO Confites au Cumin Yaourt à Boire BIO de Gruffy au Coulis d'Abricot BIO Leztroy
Semaine	47	Carotte & Navet BIO en Macédoine Cappelletti Epinard Ricotta de Royans et Coulis Provençal Saget Nature BIO de Chindrieux Kiwi	Chou Chine BIO sauce Cocktail Aiguillette de Poulet Français à la Crème Pommes de Terre BIO au Four et Fondue de Blettes BIO Crème Chocolat au Lait BIO de Minzier	Scarole et Vinaigrette aux Epices Poisson Frais en Court-Mouillement Riz BIO au Curry Chou Frisé & Mirepoix de Carottes BIO Fromage Blanc BIO du Crêt Joli au Coulis de Fraises de Reignier	vendredi 25 nov. Soupe aux Légumes Racines BIO Navarin d'Agneau Confit et sa Garniture de Carottes & Navets BIO Semoule BIO Gonflée au Paprika Jus de Raisin Rouge BIO et son Bâtonnet de Génoise
Semaine	48	Salade de Pépinettes Alpina Savoie Haut de Cuisse de Poulet Français Purée de Brocolis Tomme Rochoise de Chez Périllat Clémentines BIO	mardi 29 nov. Râpé de Carottes BIO au Balsamique Diots Rochois Vigneronne / Merguez Polenta Savoyarde BIO Petit Suisse Sucré Gâteau de l'Avent	jeudi 1 déc. Soupe à l'Oignon, Croûtons & Comté BIO Carbonade Flamande de Bœuf Français Pommes de Terre BIO façon Potatoes Comté BIO Marcel Petite (en entrée) Poire BIO de Chez Lacroix	vendredi 2 déc. Batavia, Vinaigrette Leztroy Filet de Cabillaud Nantaise Riz BIO Ciboulette et Tomates Confites Gratin de Courge Spaghetti BIO Chèvre Demi-Sec de Samoëns Panacotta Leztroy à la Framboise

