

Restaurant Scolaire : LUCINGES

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2018

	lundi 5 nov.	mardi 6 nov.	jeudi 8 nov.	vendredi 9 nov.
45 Semaine	<p>Betterave Rouge BIO Vinaigrette</p> <p>Quenelles Natures BIO du Royans en Béchamel</p> <p>Riz BIO, Ciboulette & Tomates Confites</p> <p>La Dent du Chat BIO</p> <p>Pomme BIO de Cercier</p>	<p>Chou Chine BIO Cocktail</p> <p>Tranche de Jambon Blanc</p> <p>Torsades BIO Alpina Savoie</p> <p>Abondance AOP de Pers-Jussy</p> <p>Cake aux Epices</p>	<p>Soupe aux Oignons BIO & Croûtons</p> <p>Carbonade de Boeuf Flamande</p> <p>Pommes de Terre BIO Vapeur</p> <p>Comté BIO Râpé, pour la Soupe</p> <p>Banane BIO</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette</p> <p>Haut de Cuisse de Poulet Français</p> <p>Purée de Pois Cassés</p> <p>Carottes BIO à la Crème</p> <p>Yaourt Fermier BIO à la Crème de Marron Leztroy</p>
46 Semaine	<p>Salade de Pépinettes Alpina Savoie</p> <p>Quiche au Fromage</p> <p>Haricots Verts BIO Persillés</p> <p>Petit Suisse Sucré</p> <p>Mangue & Ananas, Sirop Vanille</p>	<p>Crème de Butternut & PDT BIO</p> <p>Dos de Cabillaud Nantaise</p> <p>Riz BIO Fantaisie</p> <p>Yaourt aux Fruits BIO de Minzier</p>	<p>Beaujolais Nouveau 15/11</p> <p>Lentilles Vertes BIO Vigneronne</p> <p>Saucisson à la Beaujolaise</p> <p>Pommes de Terre BIO Lyonnaises</p> <p>Jus de Raisins Nouveaux de Chignin</p> <p>Feuilleté Leztroy</p>	<p>vendredi 16 nov.</p> <p>Cake Pommes & Chou Rouge BIO</p> <p>Steak Haché de Boeuf BIO & Jus</p> <p>Carottes BIO & Petits-Pois Etuvés</p> <p>Tomme Fermière Rochoise</p> <p>Poire BIO de Chez Lacroix</p>
47 Semaine	<p>lundi 19 nov.</p> <p>Potage, Légumes BIO & Céréales</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO</p> <p>Camembert</p> <p>Clémentines Nouvelles</p>	<p>mardi 20 nov.</p> <p>Carottes BIO au Balsamique</p> <p>Émincé de Poulet Français au Curry</p> <p>Coquillettes BIO Alpina Savoie</p> <p>Fromage Râpé Français</p> <p>Compotée Pomme BIO & Framboise</p>	<p>jeudi 22 nov.</p> <p>Coleslaw, Chou & Carotte BIO</p> <p>Boeuf BIO GAEC des 2 Savoie</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Endives "Découverte"</p> <p>Fromage Blanc BIO de Minzier au Coulis de Fruits BIO Leztroy</p>	<p>vendredi 23 nov.</p> <p>Scarole & Vinaigrette aux Epices</p> <p>Tartiflette, PDT & Oignons BIO et Reblochon Fermier AOC Rochois</p> <p>Banane BIO</p>
48 Semaine	<p>lundi 26 nov.</p> <p>Chou Chine BIO Cocktail</p> <p>Escalope de Porc de Région à la Moutarde</p> <p>Crozets BIO Alpina Savoie</p> <p>Fondue de Blettes BIO</p> <p>Gâteau de l'Avent</p>	<p>mardi 27 nov.</p> <p>Macédoine, Carotte & Navet BIO</p> <p>Marmite de Veau BIO au Romarin</p> <p>Polenta BIO de Savoie Tradition</p> <p>Raclette BIO AOP Marcel Petite</p> <p>Clémentines</p>	<p>jeudi 29 nov.</p> <p>Menu Plaisir !!</p>	<p>vendredi 30 nov.</p> <p>Velouté Dubarry, Chou-Fleur & PDT BIO</p> <p>Poisson Frais en Court-Mouillement</p> <p>Riz BIO aux Carottes BIO</p> <p>Bûche de Chèvre</p> <p>Kiwi Jaune</p>