



## Restaurant Scolaire : LUCINGES

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2017

	lundi 2 oct.	mardi 3 oct.	jeudi 5 oct.	vendredi 6 oct.
40 Semaine	<p><b>Betterave Rouge BIO</b> Vinaigrette Escalope de Porc de <b>Région</b> / Poisson <b>Polenta BIO</b> de <b>Savoie</b> Tradition <b>Reblochon Fermier AOC Rochois</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b></p>	<p>Tranche de Melon Émincé de Filet de Dinde façon Vallée d'Auge <b>Coquillettes BIO</b> à la Ciboulette Poivron &amp; <b>Tomate BIO</b> Basquaise Crème Chocolat au <b>Lait BIO</b></p>	<p>Salade de <b>Tomates BIO</b> d'Ici Poisson Frais, sauce Curry <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Courgettes BIO</b> Confites 'Le Brassé' Crème de Marron <b>Leztroy</b> au <b>Yaourt BIO</b> de <b>Gruffy</b></p>	<p>Batavia Vinaigrette Balsamique Rosbeef Froid Sauce Tartare Purée de <b>Pommes de Terre BIO</b> Fromage de Chèvre Quatre-Quart</p>
41 Semaine	<p>Taboulé Multicolore, <b>Semoule BIO</b> Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> et Gratiné au <b>Comté BIO</b> Grappes de Raisin</p>	<p>Radis Roses de Saison et Beurre Steak Haché de <b>Boeuf BIO</b> &amp; Jus <b>Blé BIO</b> à la Tomate <b>Tomates &amp; Courgettes BIO</b> en Ratatouille <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> au Coulis de <b>Fruits BIO Leztroy</b></p>	<p>Batavia, Trévisé, Roquette Choucroute de la Mer <b>Pommes de Terre BIO</b> Vapeur Tomme Fermière <b>Rochoise</b> <b>Marmelade BIO</b> des Vergers de <b>Cercier</b></p>	<p><b>Concombres BIO</b> &amp; Maïs Mijotée de <b>Veau BIO</b> au Citron <b>Riz BIO</b> aux Fines Herbes Rougail de <b>Tomates Fraîches BIO</b> Panacotta, Coulis <b>Leztroy</b> aux Fraises de <b>Reignier</b></p>
42 Semaine	<p>Pâté en Croûte Richelieu / <b>Cake</b> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané &amp; Citron Poêlée de <b>Haricots Verts BIO</b> <b>Le Créztoy BIO</b> <b>Banane BIO</b> des Antilles</p>	<p>Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b> Cappelletti Épinard Ricotta de <b>Royans</b>, Coulis Provençal <b>Leztroy</b> <b>Raclette BIO AOP</b> Marcel Petite Muffin Framboises</p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Boeuf BIO GAEC des 2 Savoie</b> <b>Semoule BIO</b> Gonflée Mélange <b>Courgette &amp; Tomate BIO</b> Crème Caramel au <b>Lait BIO</b></p>	<p>Salade de <b>PDT BIO</b> aux Oeufs Aiguillette de Poulet <b>Français</b> aux Trompettes Epinards au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Tomette BIO</b> de <b>Yenne</b> Prunes de <b>Région</b></p>
43 Semaine	<p>lundi 23 oct.</p>	<p>mardi 24 oct.</p> <p style="text-align: center;">Vacances</p>	<p>jeudi 26 oct.</p> <p style="text-align: center;">Scolaires</p>	<p>vendredi 27 oct.</p>
44 Semaine	<p>lundi 30 oct.</p>	<p>mardi 31 oct.</p> <p style="text-align: center;">Vacances</p>	<p>jeudi 2 nov.</p> <p style="text-align: center;">Scolaires</p>	<p>vendredi 3 nov.</p>