

## Restaurant Scolaire : LUCINGES

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2018

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