



Restaurant Scolaire de Saint-François



Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2019

	lundi 30 sept.	mardi 1 oct.	mercredi 2 oct.	jeudi 3 oct.	vendredi 4 oct.
40 Semaine	<p>Betterave Rouge BIO Vinaigrette Escalope de Porc de Région à la Moutarde Polenta BIO de Savoie Tradition Reblochon Fermier AOP Rochois Prunes de Région</p>	<p>Tranche de Melon Cabillaud, Huile d'Olive & Citron Blé BIO façon Pilaf Tomate & Poivron en Basquaise Yaourt aux Fruits BIO de Minzier</p>	<p>Concombres façon Tzatziki Raviolis BIO du Royans Emmental Basilic et Coulis Provençal Fromage Râpé Français Clafoutis Ananas Coco, Lait BIO</p>	<p>Tomates en Salade Chipolata de Région au Four Purée de Pommes de Terre de Savoie Abondance Fermier AOP Grappes de Raisin</p>	<p>Salade Verte de Saison Rôti de Boeuf Français sauce Rougail Riz BIO Safrané cuit Pilaf Courgettes BIO Confités Mousse au Chocolat Leztroy</p>
41 Semaine	<p>Jambon Persillé de Bourgogne Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Epinards Recette des Enfants Tomme Fermière Rochoise Pomme IGP de Savoie</p>	<p>Carottes de Savoie en Vinaigrette Pilon de Poulet Français Label Rouge Riz BIO aux Fines Herbes Ratatouille, Courgettes BIO Muffin Framboises</p>	<p>Taboulé Oriental, Semoule BIO Oeufs Brouillés Haricots Verts BIO Poêlés Petit Suisse Sucré Banane BIO</p>	<p>Radis Roses de Saison et Beurre Steak Haché de Boeuf BIO & Jus Pommes de Terre BIO Vapeur Rougail de Tomates Fraîches Yaourt Fermier BIO de Savoie au Coulis de Fruits Leztroy</p>	<p>Batavia, Vinaigrette Leztroy Mijotée de Veau BIO au Citron Torsades BIO Alpina Savoie La Dent du Chat BIO Compote Pomme Fraise Lezsaisons</p>
42 Semaine	<p>Salade de Lentilles Vertes BIO Gribiche Aiguillette de Poulet Français aux Trompettes Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Comté BIO 6-9 mois Ananas & Mangue, Sirop de Vanille</p>	<p>Céleri Rave BIO en Rémoulade Jambon Blanc Coquillettes BIO à la Ciboulette Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier Cookie</p>	<p>Salade de Pommes de Terre BIO Quiche Lorraine Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Tome AOP des Bauges Grappes de Raisin</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Boeuf BIO des Savoie à l'Orientale Semoule BIO Gonflée Mélange Aubergines & Tomates Panacotta, Coulis Leztroy aux Fraises de Savoie</p>	<p>Salade de Haricots Verts BIO Poisson Frais, sauce Curry Riz BIO cuit façon Pilaf Raclette Fermière IGP de Savoie Banane BIO</p>
43 Semaine	<p>Vacances Scolaires 21/10</p> <p>Votre Equipe</p>	<p>mardi 22 oct.</p> <p>Leztroy</p>	<p>mercredi 23 oct.</p> <p>vous souhaite de</p>	<p>jeudi 24 oct.</p> <p>Bonnes</p>	<p>vendredi 25 oct.</p> <p>Vacances !</p>
44 Semaine	<p>lundi 28 oct.</p>	<p>mardi 29 oct.</p>	<p>mercredi 30 oct.</p>	<p>jeudi 31 oct.</p>	<p>vendredi 1 nov.</p> <p>Férié</p>