



## Restaurant Scolaire de Saint-François

# MENUS DU MOIS DE DÉCEMBRE 2019

	49	50	51	52	
Semaine	<p><b>lundi 2 déc.</b></p> <p><b>Haricots Verts BIO</b> Vinaigrette  <b>Steak Haché de Boeuf BIO</b> &amp; Jus  <b>Blé BIO</b> à la Tomate  <b>La Dent du Chat BIO</b>  <b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b></p>	<p><b>mardi 3 déc.</b></p> <p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade  Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b>  au Miel &amp; Épices  <b>Céréales Gourmandes BIO</b>  Gratin de <b>Courge Spaghetti BIO</b>  Yaourt Fermier de <b>Reignier</b>, la  <b>Ferme des 4 Saisons</b></p>	<p><b>mercredi 4 déc.</b></p> <p>Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b>  Endives au Jambon, Recette des  Enfants (Endives, <b>PDT BIO</b>, Béchamel  au <b>Lait BIO</b>)  Crumble aux <b>Pommes BIO</b></p>	<p><b>jeudi 5 déc.</b></p> <p>Potage façon Saint-Germain, Pois  Cassés et <b>Légumes BIO</b>  Filet de Merlu Dugléré  <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf  Fromage Râpé pour le Velouté  Panacotta, Coulis <b>Leztroy</b> à  l'Abricot</p>	<p><b>vendredi 6 déc.</b></p> <p>Mesclun de Saison  Quiche au Fromage  Petits Pois et Carottes de <b>Savoie</b>  Petit Suisse Sucré  Ananas &amp; Orange, Pointe de  Cannelle</p>
Semaine	<p><b>lundi 9 déc.</b></p> <p>Salade de Pépinettes <b>Alpina Savoie</b>  Émincé de Porc de <b>Région</b>  Dijonnaise  Epinards au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>  Tomme Fermière <b>Rochoise</b>  Clémentines</p>	<p><b>mardi 10 déc.</b></p> <p><b>Carottes BIO</b> Râpées Vinaigrette  Cabillaud sauce Citron Confit  <b>Semoule BIO</b> Gonflée  <b>Comté BIO 6-9 mois</b>  Compote de <b>Pommes de Savoie</b></p>	<p><b>mercredi 11 déc.</b></p> <p><b>Chou Chine BIO</b> Cocktail  Sauté de <b>Veau BIO</b> au Curry  <b>Polenta BIO</b> à l'Ancienne  <b>Reblochon Fermier AOP Rochois</b>  Mousse au Chocolat <b>Leztroy</b></p>	<p><b>jeudi 12 déc.</b></p> <p>Méli-Mélo de Saison  Hachis Parmentier, <b>PDT BIO</b>  <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b>  Cookie</p>	<p><b>vendredi 13 déc.</b></p> <p>Velouté de Légumes de Saison  Mini Quenelles du <b>Royans</b> à la Tomate  <b>Riz BIO</b> Fantaisie  <b>Abondance Fermier AOP</b>  Orange</p>
Semaine	<p><b>lundi 16 déc.</b></p> <p>Dés de <b>Betteraves Rouges BIO</b>  Cappelletti du <b>Royans</b> Épinard  Ricotta, Coulis Provençal <b>Leztroy</b>  Fromage Râpé <b>Français</b>  <b>Yaourt aux Fruits BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>mardi 17 déc.</b></p> <p>Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b>  Gribiche  Plein Filet de Colin d'Alaska Pané &amp;  Citron  <b>Haricots Verts BIO</b> Persillés  <b>Tomette BIO</b> de <b>Yenne</b>  <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b></p>	<p><b>mercredi 18 déc.</b></p> <p>Velouté de <b>Potimarron de Savoie</b> &amp;  Pointe de Crème  <b>Riz BIO</b> en Risotto au Poulet <b>Français</b>  et Champignons  Desserts du Chef</p>	<p><b>Repas de Noël ! 19/12</b></p>  <p><i>Repas de Noël !</i></p>	<p><b>vendredi 20 déc.</b></p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette  Lasagnes Bolognaises aux Pâtes  Fraîches  Camembert  <b>Banane BIO</b></p>
Semaine	<p><b>lundi 23 déc.</b></p> <p>Votre Equipe</p>	<p><b>mardi 24 déc.</b></p> <p>Leztroy</p>	<p><b>mercredi 25 déc.</b></p> <p>vous souhaite de</p>	<p><b>jeudi 26 déc.</b></p> <p>Belles Fêtes</p>	<p><b>vendredi 27 déc.</b></p> <p>de Fin d'Année !</p>