


Restaurant Scolaire de Saint-François

MENUS DU MOIS DE DÉCEMBRE 2019

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