Restaurant Scolaire : FILLINGES

Leztroy
la nature a du goût

afaq ISO 14001 Environnement AFNOR CERTIFICATION

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2018

	lundi	mardi	jeudi	vendredi
Semaine 2	**lundi 8 janv.**	**mardi 9 janv.**	**jeudi 11 janv.**	**vendredi 12 janv.**
	Carottes BIO Râpées Vinaigrette Raviolis BIO de **Royans** aux Légumes du Soleil BIO Tomme Fermière **Rochoise** Clémentines	Potage Dubarry, Chou-Fleur & PDT BIO Émincé de Poulet **Français** Yassa Blé BIO à la Tomate Fromage Râpé pour le Potage Yaourt aux Fruits BIO de **Minzier**	Salade Verte de Saison Steak Haché de Boeuf BIO & Jus Riz BIO cuit façon Pilaf Butternut BIO Rôtie au Beurre Galette des Rois	Le Traditionnel ?uf Mayonnaise Filet de Merlu sauce Crème Haricots Verts BIO Persillés Yaourt Nature Sucré BIO de **Minzier** Pomme BIO de **Cercier**
Semaine 3	**lundi 15 janv.**	**mardi 16 janv.**	**jeudi 18 janv.**	**vendredi 19 janv.**
	Velouté de Légumes BIO & Céréales Colombo d'Aiguillette de Poulet **Français** Boulghour BIO Gonflé Camembert Orange	Chou Chine BIO Cocktail Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron Riz Basmati au Curcuma Purée de Brocolis BIO Crème Dessert Chocolat, Lait BIO de **Minzier**	PIZZA !!	Scarole, Douce Vinaigrette Tartiflette Savoyarde Leztroy aux PDT BIO et Reblochon Fermier AOC **Rochois** Banane BIO
Semaine 4	**lundi 22 janv.**	**mardi 23 janv.**	**jeudi 25 janv.**	**vendredi 26 janv.**
	Fraîcheur de Céleri & Carotte BIO Sauté de Porc de **Région** à l'échalote Torsades BIO **Alpina Savoie** Etuvée de Blettes BIO 'Le Brassé' Confiture BIO **Leztroy** au Yaourt BIO de **Gruffy**	Salade de Lentilles Vertes BIO Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Chou-Fleur Béchamel au Curry Le Crêztoy BIO Clémentines	Salade Verte et Trévise Lasagnes Fraîches de **Haute-Savoie** au Boeuf **Charolais** Petit Suisse Sucré Pomme BIO de **Cercier**	Crème de Potimarron & PDT BIO Mijotée de Veau BIO au Citron Polenta BIO de **Savoie** Tradition Crème Caramel au Lait BIO
Semaine 5	**lundi 29 janv.**	**mardi 30 janv.**	**jeudi 1 févr.**	**vendredi 2 févr.**
	Céleri Rave BIO en Rémoulade Quenelles Natures BIO de **Royans** Béchamel Riz BIO aux Fines Herbes Fondue de Poireaux BIO Fromage Blanc BIO de **Minzier** au Coulis de Fruits BIO **Leztroy**	Soupe de Carottes & PDT BIO, Croûtons Diots **Rochois** Crozets BIO **Alpina Savoie** Comté BIO Marcel Petite Orange	Dés de Betteraves Rouges BIO Poisson Frais sauce Tomatée Pommes de Terre BIO au Four Raclette BIO AOP Marcel Petite Banane BIO	Salade Verte & Douce Vinaigrette Rôti de Boeuf **Français** et Jus Purée de Pois Cassés Carottes BIO à la Crème Chèvre Demi-Sec **d'Habère Poche** Crêpe Chocolat Noisette

Ces menus sont validés par Marion MOLLARD notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la saison. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.