



Restaurant Scolaire : FILLINGES

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2018

 40
 semaine

lundi 1 oct.	mardi 2 oct.	mercredi 3 oct.	jeudi 4 oct.	vendredi 5 oct.
Dés de Betteraves Rouges BIO Escalope de Porc de Région Dijonnaise Polenta BIO de Savoie Tradition Reblochon Fermier AOP Rochois Prunes de Région	Tranche de Melon Cabillaud, Huile d'Olive & Citron Blé BIO au Beurre Poivron & Tomate BIO Basquaise Yaourt aux Fruits BIO de Minzier	Concombres BIO Tzatziki Cappelletti Épinard Ricotta du Royans , Coulis Provençal Leztroy Fromage Râpé Français Clafoutis Ananas Coco, Lait BIO	Salade de Tomates BIO d'Ici Chipolata Rochoise au Four Purée de Pommes de Terre BIO Abondance AOP de Pers-Jussy Grappes de Raisin	Batavia Vinaigrette Balsamique Rôti de Boeuf Français et Jus Riz BIO Safrané cuit Pilaf Courgettes BIO Confités Mousse au Chocolat Leztroy

 41
 semaine

lundi 8 oct.	mardi 9 oct.	mercredi 10 oct.	jeudi 11 oct.	vendredi 12 oct.
Jambon Persillé de Bourgogne Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Epinards Recette des Enfants Tomette BIO de Yenne Pomme BIO de Cercier	Carottes BIO Râpées Vinaigrette Pilon de Poulet Français Label Rouge Torsades BIO Alpina Savoie Ratatouille, Courgette & Tomate BIO Muffin Framboises	Semoule & Légumes BIO en Taboulé Quiche Lorraine Purée de Brocolis BIO Banane BIO	Radis Roses de Saison et Beurre Steak Haché de Boeuf BIO & Jus Pommes de Terre BIO Vapeur Rougail de Tomates Fraîches BIO Yaourt BIO de Minzier au Coulis de Fruits BIO Leztroy	Salade Verte & Douce Vinaigrette Mijotée de Veau BIO au Citron Riz BIO aux Fines Herbes Raclette BIO AOP Marcel Petite Marmelade BIO des Vergers de Cercier

 42
 semaine

lundi 15 oct.	mardi 16 oct.	mercredi 17 oct.	jeudi 18 oct.	vendredi 19 oct.
Salade de Lentilles BIO Gribiche Aiguillette de Poulet Français aux Trompettes Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Comté Fruité BIO Marcel Petite Mangue & Ananas, Sirop Vanille	Céleri Rave BIO en Rémoulade Tranche de Jambon Blanc Coquillettes BIO à la Ciboulette Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier Cookie	Salade de Pommes de Terre BIO Oeufs Brouillés Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Petit Suisse Sucré Grappes de Raisin	Batavia, Sauce Salade Leztroy Boeuf BIO GAEC des 2 Savoie Semoule BIO Gonflée Aubergines & Tomates BIO Panacotta, Coulis Leztroy aux Fraises de Reignier	Salade de Haricots Verts BIO Poisson Frais, sauce Curry Riz BIO cuit façon Pilaf Le Crêztoy BIO Prunes de Région

 43
 semaine

Vacances Scolaires 22/10	mardi 23 oct.	mercredi 24 oct.	jeudi 25 oct.	vendredi 26 oct.
Coleslaw, Chou & Carotte BIO Diots Rochois Vigneronne Polenta au Potimarron BIO Tomme Fermière Rochoise Grappes de Raisin	Radis Croquants & Petit Beurre Haut de Cuisse de Poulet Français Macaronis BIO au Beurre Etuvée de Blettes BIO Crème Dessert Chocolat, Lait BIO de Minzier	Terrine de Carottes & Brocolis BIO , sauce Tartare Rôti de Veau Français et Jus Gratin Dauphinois, PDT BIO La Dent du Chaî BIO Poire BIO de Cercier	Méli-Mélo de Saison Chili de Boeuf BIO à la Texane Riz Basmati Camembert Compotée de Pommes BIO & Crème de Marron Leztroy	Betteraves BIO & Maïs Merlu sauce Bisque de Homard Boulghour BIO Gonflé Epinards au Lait BIO de Minzier Île flottante, Crème anglaise au Lait BIO de Minzier

 44
 semaine

lundi 29 oct.	mardi 30 oct.	mercredi 31 oct.	jeudi 1 nov.	vendredi 2 nov.
Cake aux Olives Émincé de Poulet Français sauce Crème Poêlée de Haricots Verts BIO Bûche de Chèvre Poire BIO de Cercier	Carotte BIO, Céleri BIO , Radis Sauté de Porc de Région Blé BIO à la Tomate Reblochon Fermier AOP Rochois Pomme BIO de Cercier Caramélisées	Batavia, Vinaigrette Leztroy Dos de Colin sauce Paprika Crozets BIO Alpina Savoie Butternut BIO Rôti au Beurre Fromage Blanc BIO de Minzier au Coulis de Fruits BIO Leztroy	Férié	Carottes BIO en 2 Couleurs Raviolis BIO du Royans , Farce Champignons et Ail des Ours Fromage Râpé Français Banane BIO