


 Restaurant Scolaire : **FILLINGES**
Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2018

 36
 Semaine

lundi 3 sept.	mardi 4 sept.	mercredi 5 sept.	jeudi 6 sept.	vendredi 7 sept.
Carottes BIO en Vinaigrette Raviolis BIO de Royans aux Légumes du Soleil BIO Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier Sablé Chocolat	Betterave Rouge BIO Vinaigrette Quenelles Natures BIO du Royans en Béchamel Riz BIO cuit façon Pilaf Reblochon Fermier AOP Rochois Pastèque à Croquer	Taboulé Multicolore, Semoule BIO Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Epinards au Lait BIO de Minzier Tomme Fermière Rochoise Prunes de Région	Melon Charentais Fraîcheur Steak Haché de Boeuf BIO & Jus Pommes de Terre BIO au Four Abondance AOP de Pers-Jussy Crème Caramel au Lait BIO	Verdure de Saison Émincé de Poulet, Pesto Leztroy Croés Alpina Savoie Ratatouille, Courgette & Tomate BIO Yaourt BIO de Gruffy au Coulis de Fruits BIO Leztroy

 37
 Semaine

lundi 10 sept.	mardi 11 sept.	mercredi 12 sept.	jeudi 13 sept.	vendredi 14 sept.
Radis Roses de Saison et Beurre Godiveau Rochois / <i>Merguez</i> Coquillettes BIO Alpina Savoie Fromage Râpé Français Clafoutis à la Prune, Lait BIO de Minzier	Salade de Lentilles Vertes BIO Quiche au Fromage Haricots Verts BIO Justes Sautés Petit Suisse Sucré Banane BIO	Tomates BIO , Vinaigrette aux Epices Risotto Camarguais, Riz, Boeuf et Courgettes BIO Brie Muffin au Citron	Batavia, Sauce Salade Leztroy Veau BIO Marengo Pommes de Terre BIO en Persillade Comté BIO Marcel Petite Marmelade Pomme & Framboise	Cake au Chèvre et Tomates Confites Cabillaud en Court-Mouillement Céréales Gourmandes BIO Courgettes BIO Confites au Cumin Grappes de Raisin

 38
 Semaine

lundi 17 sept.	mardi 18 sept.	mercredi 19 sept.	jeudi 20 sept.	vendredi 21 sept.
Salade de Tortis BIO Colorée Sauté de Porc de Région au Curry / <i>Dinde</i> Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Le Crêztoy BIO Prunes de Région	Eventail de Melon Charentais Haut de Cuisse de Poulet Français Penne Rigate BIO Alpina Savoie Poivron & Tomate BIO Basquaise Yaourt aux Fruits BIO de Minzier	Jambon Persillé de Bourgogne / <i>Oeuf mayo</i> Tarte Tomate BIO & Moutarde Chiffonnade de Saison Morbier BIO AOP Marcel Petite Mangue & Ananas, Sirop Vanille	Concombres BIO à la Bulgare Poisson Frais Coulis Provençal Riz BIO cuit façon Pilaf Aubergine & Courgette BIO Confites Flan Chocolat, Lait BIO de Minzier	Macédoine, Carotte & Navet BIO Boeuf BIO GAEC des 2 Savoie Purée de Pommes de Terre BIO La Dent du Chat BIO Raisin Rouge

 39
 Semaine

lundi 24 sept.	mardi 25 sept.	mercredi 26 sept.	jeudi 27 sept.	vendredi 28 sept.
Courgette BIO Râpée Andalouse Aiguillette de Poulet Français en Colombo Semoule BIO Gonflée Camembert Compote de Pommes	Salade de Haricots Verts BIO Filet de Merlu sauce Massalé Riz BIO aux Poivrons Raclette BIO AOP Marcel Petite Banane BIO	Rosace de Melon Charentais Émincé de Veau aux Oignons Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Tome AOP des Bauges Crumble aux Prunes	Salade Verte & Douce Vinaigrette Lasagnes Fraîches de Haute-Savoie au Boeuf Charolais Crème Dessert Leztroy à la Vanille au Lait BIO du Crêt Joli	Concombre à la Crétoise Ragoût d'Agneau à l'Espagnole Gratin de Pommes de Terre BIO Rougail de Tomates Fraîches BIO Fromage Blanc BIO de Minzier au Coulis de Fruits BIO Leztroy