

Restaurant Scolaire : FILLINGES

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2024

		Pain BIO à chaque repas					
Semaine	41	lundi 7 oct. Betteraves HVE Françaises en Vinaigrette Escalope de Porc HVE de La Ferme de Challonges à la Moutarde PDT BIO de Serrières en Chautagne façon Potatoes Meule de Savoie BIO Grappe de Raisin	mardi 8 oct. Salade Colorée de Coquillettes BIO Alpina Savoie Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO de La Ferme de Minzier Epinards BIO Français Crémeux au Lait BIO Pommes Pâtisseries BIO Lezsaisons	mercredi 9 oct. Concombre BIO à la Bulgare Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans , Sauce Tomatée Lezsaisons Riz BIO au Curry cuit façon Pilaf Tarte Flan Feuilletée Leztroy	jeudi 10 oct. Dos de Lieu Noir Jus aux Epices Douces Semoule BIO Alpina Savoie aux Epices Carottes & Navets BIO au Cumin Abondance AOP Poire BIO de Cercier	vendredi 11 oct. Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Tajine de Veau HVE de La Ferme de Challonges Savoie Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre HVE de Savoie Haricots Beurre Tomatés Yaourt aux Framboises BIO de La Ferme du Crêt Joli, Minzier	
	Semaine	42	lundi 14 oct. Émincé de Poulet Français à l'Italienne Riz Basmati BIO au Curcuma Purée Chou-Fleur & Haricots Blancs BIO Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua Pomme BIO de Lacroix, Cercier	mardi 15 oct. Salade de Haricots Verts BIO Français Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & sa Sauce Tartare Leztroy Boulghour BIO Gonflé Blettes BIO à la Béchamel Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses	mercredi 16 oct. Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO Chipolata Grillée de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron Croquets BIO Alpina Savoie Crémeux Tome des Bauges AOP Grappe de Raisin	Menu de la Peur ! 17/10 Coleslaw, Chou Blanc & Carotte BIO Boulettes de Lenilles Vertes BIO , coulis Tomaté Macaronis BIO Alpina Savoie au Beurre Potimarron BIO Rôti Gâteau Basbousa à l'Amande Leztroy	vendredi 18 oct. Salade Verte, Dês de Fromage de Région & Vinaigrette Leztroy Rôti de Boeuf Français au Jus Ecrasé de Pommes de Terre BIO Compote de Pomme Lezsaisons
		Semaine	43	Vacances Scolaires 21/10 Dos de Cabillaud en Court-Mouillement Coeurs de Blé BIO Alpina Savoie cuit façon Pilaf Carottes de Savoie à la Crème Reblochon Fruittier AOP de La Fromagerie Peguet, Fillinges Pomme BIO de Chevrier, Atout Pom	mardi 22 oct. Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti aux Herbes Riz BIO cuit façon Pilaf Crumble de Butternuts BIO de Savoie Crème Dessert Chocolat Leztroy , au Lait BIO de Minzier	mercredi 23 oct. Velouté de Courgette Lezsaisons Tortilla, PDT & Oeufs BIO Français Poêlée de Haricots Verts BIO Français Beaufort AOP de la Vallée de Haute-Maurienne, Lanslebourg Banane BIO des Antilles	Menu Allemand 24/10 Currywurst, à la Knack de La Salaison du Mont Charvin Spätzle au Beurre Chou façon Choucroute Forêt Noire Leztroy Petit Pain façon Bretzel
	Semaine		44	lundi 28 oct. Cake au Fromage Leztroy P'tit Colin Sauce Massalé Blé BIO au Beurre Etuvée de Blettes BIO Poire BIO de Cercier, Lacroix	mardi 29 oct. Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Bolognaise aux Lenilles Vertes BIO Françaises Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Banane BIO des Antilles	mercredi 30 oct. Rôti de Veau Français au Jus Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie au Beurre Fondue de Poireaux BIO , Crème & Curry Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Compote de Pomme HVE Lezsaisons & sa Meringue Leztroy	Menu Halloween 31/10 Crème de Potimarron de Savoie Lezsaisons & Croûtons Aiguillette de Poulet Français aux Trompettes de la Mort Curry de PDT, Carotte & Potimarron BIO de Savoie Tarte Courge & Amande Leztroy