

## Restaurant Scolaire : ECOLE EN BAUGES

Pain BIO à chaque repas

		lundi 8 janv.	mardi 9 janv.	jeudi 11 janv.	vendredi 12 janv.
<b>MENUS DU MOIS DE JANVIER 2018</b>	Semaine 2	<b>Carottes BIO</b> Râpées Vinaigrette <b>Raviolis BIO</b> de <b>Royans</b> aux <b>Légumes du Soleil BIO</b> <b>Tomme BIO</b> de <b>Chindrieux</b> Clémentines	Potage Dubarry, <b>Chou-Fleur &amp; PDT BIO</b> Émincé de Poulet <b>Français</b> Yassa <b>Blé BIO</b> à la Tomate Fromage Râpé pour le Potage <b>Yaourt aux Fruits BIO</b> de <b>Minzier</b>	Salade Verte de Saison Steak Haché de <b>Boeuf BIO</b> & Jus <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Butternut de <b>Chautagne</b> Rôtie au Beurre Galette des Rois	Le Traditionnel Œuf Mayonnaise Filet de Merlu sauce Crème <b>Haricots Verts BIO</b> Persillés <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>
	Semaine 3	Velouté <b>Carotte &amp; PDT BIO</b> , Céréales Colombo d'Aiguillette de Poulet <b>Français</b> <b>Boulghour BIO</b> Gonflé Camembert Orange	<b>Chou Chine BIO</b> Cocktail Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron Riz Basmati au Curcuma Purée de <b>Brocolis BIO</b> Crème Dessert Chocolat, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	Macédoine, <b>Carottes BIO</b> Bourguignon de <b>Boeuf BIO Savoyard</b> <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> <b>Gruyère BIO</b> de <b>La Dent du Chat</b> Compotée <b>Pomme BIO</b> & Châtaigne	Scarole, Douce Vinaigrette Tartiflette Savoyarde Leztroy aux <b>PDT BIO</b> et Reblochon Fermier <b>AOC Rochois / Nature</b> <b>Banane BIO</b>
	Semaine 4	Fraîcheur de Céleri & <b>Carotte BIO</b> Sauté de Porc de <b>Région</b> à l'échalote / Dinde <b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> Etuvée de Blettes de <b>Serrières</b> 'Le Brassé' <b>Confiture BIO Leztroy</b> au <b>Yaourt BIO</b> de <b>Gruffy</b>	Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Chou-Fleur Béchamel au Curry <b>Le Crêztoy BIO</b> Clémentines	Salade Verte et Trévis Lasagnes Fraîches de <b>Haute-Savoie</b> au Boeuf <b>Charolais</b> Petit Suisse Sucré <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	Crème de Potimarron & <b>PDT BIO</b> Mijotée de <b>Veau BIO</b> au Citron <b>Polenta BIO</b> de <b>Savoie</b> Tradition Crème Caramel au <b>Lait BIO</b>
	Semaine 5	Céleri de <b>Chautagne</b> en Rémoulade <b>Quenelles Natures BIO</b> de <b>Royans</b> Béchamel <b>Riz BIO</b> aux Fines Herbes Fondue de Poireaux des <b>Gravières</b> <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> au <b>Coulis de Fruits BIO Leztroy</b>	Soupe de <b>Carottes &amp; PDT BIO</b> , Croûtons Diots <b>Gesler / Merguez</b> <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> <b>Comté BIO</b> Marcel Petite Orange	Dés de <b>Betteraves Rouges BIO</b> Poisson Frais sauce Tomatée <b>Pommes de Terre BIO</b> au Four <b>Saget BIO</b> de <b>Chindrieux</b> <b>Banane BIO</b>	Salade Verte & Douce Vinaigrette Rôti de Boeuf <b>Français</b> et Jus Purée de Pois Cassés <b>Carottes BIO</b> à la Crème Bûche de Chèvre Crêpe Chocolat Noisette
			lundi 15 janv.	mardi 16 janv.	jeudi 18 janv.
		lundi 22 janv.	mardi 23 janv.	jeudi 25 janv.	vendredi 26 janv.
		lundi 29 janv.	mardi 30 janv.	jeudi 1 févr.	vendredi 2 févr.