



Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2021

35	Semaine	lundi 30 août	mardi 31 août	mercredi 1 sept.	Rentrée 02/09	vendredi 3 sept.
					Concombres BIO façon Tzatziki Raviolis BIO de Royans aux Légumes du Soleil BIO, sauce Tomate Leztroy Fromage Râpé Français Sablé Chocolat Leztroy	Melon Charentais BIO Fraîcheur Steak Haché de Boeuf BIO & Jus Purée de PDT de Savoie, Pointe de Crème La Dent du Chat BIO Prunes
36	Semaine	lundi 6 sept.	mardi 7 sept.	mercredi 8 sept.	jeudi 9 sept.	vendredi 10 sept.
		Quiche au Fromage Haricots Verts BIO Justes Sautés Farfalles Alpina Savoie Petit Suisse Nature Banane BIO	Filet de Colin sauce Citron Epinards au Lait BIO de Minzier Semoule BIO Gonflée Comté BIO Marcel Petite Compote Pomme Abricot BIO Lezsaisons	Tomate BIO Vinaigrette Risotto Camarguais, Riz, Boeuf et Courgettes BIO Brie Crumble aux Prunes	Chipolata de Région au Four Coquillettes BIO Juste au Beurre Purée de Brocolis BIO Fromage Blanc BIO de Minzier à la Crème de Marron AOP BIO d'Ardèche	Sauté de veau BIO de Savoie Marengo Boulghour BIO Gonflé Concassée de Tomates BIO Bûche de Chèvre Melon Galia
37	Semaine	lundi 13 sept.	mardi 14 sept.	mercredi 15 sept.	jeudi 16 sept.	vendredi 17 sept.
		Salade de Lentilles Vertes BIO façon Leztroy Emincé de Cuisse de Poulet Français Rôti Gratin de Choux-Fleurs au Lait BIO de Minzier Meule des Pays de Savoie Prunes	Courgette BIO Râpée Andalouse Quenelles BIO du Royans sauce Tomate Riz BIO cuit façon Pilaf Yaourt Nature BIO de Minzier	Eventail de Melon Charentais BIO Jambon Blanc Purée de Fèves BIO Carottes BIO à la Crème Muffin au Citron	Concombres BIO à la Bulgare Poisson Frais en Court-Mouillement Tortis BIO Pointe d'Huile d'Olive Tomate BIO & Poivron Basquaise Flan Vanille au Lait BIO de Minzier	Boeuf BIO GAEC des Savoie PDT de Savoie au Four Haricots Beurre Sautés Beaufort AOP Pastèque à Croquer
38	Semaine	lundi 20 sept.	mardi 21 sept.	mercredi 22 sept.	jeudi 23 sept.	vendredi 24 sept.
		Carottes de Savoie en Vinaigrette Dos d'Eglefin sauce Aurore Riz BIO aux Poivrons Camembert Compote de Pommes	Salade d'Haricots Verts BIO Aiguillette de Poulet Français en Colombo Céréales Gourmandes BIO Tomates BIO à la Provençales Prunes	Radis Roses et Beurre Tarte Tomate BIO & Moutarde Petits Pois Etuvés Bûche de Chèvre Compote Pomme & Pêche Lezsaisons	Torsades BIO de Chambéry et Boeuf BIO en Bolognaise Epinards au Lait BIO de Minzier Fromage Râpé Français Crème Caramel au Lait BIO du Crêt Joli	Concombre à la Crétoise Oeufs BIO Brouillés aux fines herbes Gratin Dauphinois, PDT BIO Aubergines & Courgettes BIO Banane BIO
39	Semaine	lundi 27 sept.	mardi 28 sept.	mercredi 29 sept.	jeudi 30 sept.	vendredi 1 oct.
		Salade de Tomates d'Ici Cappelletti du Royans Épinard Ricotta, Coulis Provençal Leztroy Fromage Râpé Français Purée de pommes Lezsaisons	Céleri BIO en Rémoulade Cabillaud, Huile d'Olive & Citron Blé BIO façon Pilaf Courgettes Fondues au Cumin Yaourt aux Quetsches BIO de Minzier	Betteraves Rouges BIO Mimosa Émincé de Poulet Français Pomme de terre Grenailles BIO Rôties Brie Prunes de Région	Concombres façon Tzatziki Sauté de Porc de Région sauce Curry Abondance AOP de Pers-Jussy Banane BIO	Emincé de Boeuf Française et son Jus Riz BIO Safrané Potimarron BIO Juste Rôti Mousse au Chocolat Leztroy

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.