

## Restaurant Scolaire : YENNE

Pain BIO à chaque repas

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