

## Restaurant Scolaire : YENNE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2019	Semaine 2	lundi 7 janv.	mardi 8 janv.	mercredi 9 janv.	jeudi 10 janv.	Épiphanie 11/01
		<b>Carottes BIO</b> Râpées Vinaigrette <b>Raviolis BIO</b> de <b>Royans</b> aux <b>Légumes du Soleil BIO</b> Fromage Râpé <b>Français</b> <b>Yaourt aux Fruits BIO</b> de <b>Minzier</b>	Velouté Dubarry, <b>Chou-Fleur &amp; PDT BIO</b> Émincé de Poulet <b>Français</b> Yassa <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Tomme BIO</b> de <b>Chindrieux</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	<b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Tajine d'Agneau Marocaine <b>Semoule BIO</b> mode Berbère <b>Légumes BIO</b> à l'Orientale Panacotta à la Framboise	Terrine Campagnarde & Cornichon Filet de Merlu sauce Aurore <b>Haricots Verts BIO</b> Persillés <b>La Dent du Chat BIO</b> Orange	Salade Verte de Saison <b>Steak Haché de Boeuf BIO</b> & Jus <b>Blé BIO</b> au Beurre <b>Butternut BIO</b> Rôtie au Beurre Galette des Rois
		Semaine 3 lundi 14 janv.	mardi 15 janv.	mercredi 16 janv.	jeudi 17 janv.	vendredi 18 janv.
		Velouté de <b>Légumes BIO</b> & Céréales Colombo d'Aiguillette de Poulet <b>Français</b> <b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> Camembert Clémentines	<b>Chou Chine BIO</b> Cocktail Cabillaud en Court-Mouillement <b>Bouloghour BIO</b> Gonflé Purée de <b>Brocolis BIO</b> Crème Dessert Chocolat, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>PDT BIO</b> en Parmentière Escalope de Porc de <b>Région</b> Marinée Epinards Pointe de Crème <b>Morbier BIO AOP</b> Marcel Petite Salade Exotique, <b>Orange BIO</b> & Mangue	Salade Verte et Trévisse Lasagnes Fraîches de <b>Haute-Savoie</b> au Boeuf <b>Charolais</b> Petit Suisse Sucré <b>Banane BIO</b>	Macédoine, <b>Carotte &amp; Navet BIO</b> Mijotée de <b>Veau BIO</b> au Citron Riz Basmati <b>Yaourt BIO</b> de <b>Gruffy</b> au Coulis de Fruits <b>Leztroy</b>
		Semaine 4 lundi 21 janv.	mardi 22 janv.	mercredi 23 janv.	jeudi 24 janv.	vendredi 25 janv.
	Fraîcheur de <b>Céleri &amp; Carotte BIO</b> Diot de <b>Chez Gesler</b> <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> <b>Comté BIO</b> Marcel Petite Cake au Citron	Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Chou-Fleur Béchamel au Curry <b>Abondance AOP</b> de <b>Pers-Jussy</b> Orange	Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b> <b>Riz BIO</b> en Risotto au Poulet <b>Français</b> et Champignons <b>Tome AOP</b> des <b>Bauges</b> Kiwi	Crème de <b>Potimarron &amp; PDT BIO</b> Bourguignon de <b>Boeuf BIO Savoyard</b> <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Crème Caramel au <b>Lait BIO</b>	Scarole, Douce Vinaigrette Tartiflette Savoyarde Leztroy aux <b>PDT BIO</b> et <b>Reblochon Fermier AOC Rochois</b> <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b> Compotée <b>Pomme BIO</b> & Châtaigne	
	Semaine 5 lundi 28 janv.	mardi 29 janv.	mercredi 30 janv.	jeudi 31 janv.	Chandeleur 01/02	
	Dés de <b>Betteraves Rouges BIO</b> <b>Quenelles Natures BIO</b> du <b>Royans</b> en Béchamel <b>Riz BIO</b> aux Fines Herbes Fondue de <b>Poireaux BIO</b> Clémentines	Soupe de <b>Carottes &amp; PDT BIO</b> , Croûtons Sauté de Porc de <b>Région</b> à l'échalote <b>Polenta BIO</b> de <b>Savoie</b> Tradition <b>Saget BIO</b> de <b>Chindrieux</b> <b>Banane BIO</b>	Farfalles & Crudités Cocktail Quiche au Fromage <b>Haricots Verts BIO</b> Poêlés <b>Pomme BIO</b> & Ananas, Sirop Vanille Biscuit Sablé <b>Leztroy</b>	<b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Poisson Frais sauce Tomatée <b>Pommes de Terre BIO</b> au Four Etuvée de <b>Blettes BIO</b> <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> et Confiture <b>Leztroy</b>	Salade Verte, Vinaigrette Rose Rôti de Boeuf <b>Français</b> et Jus Purée de Pois Cassés <b>Carottes BIO</b> à la Crème Crêpe Chocolat Noisette	