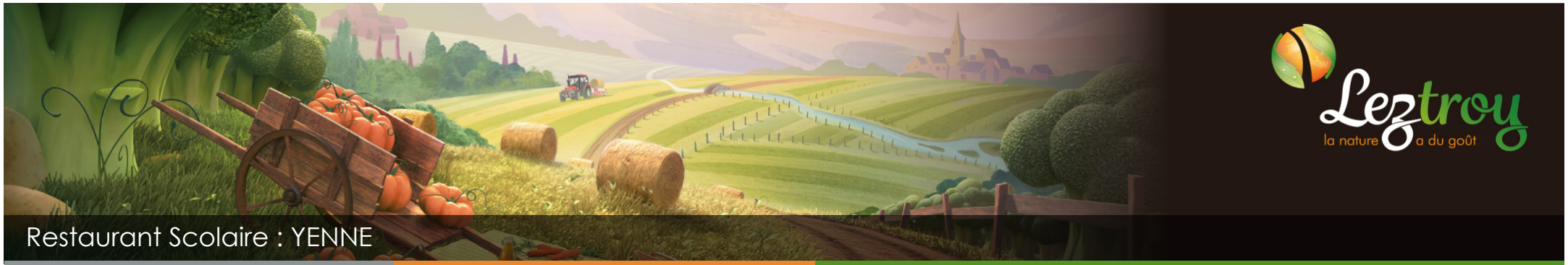

Restaurant Scolaire : YENNE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2019

	lundi 30 sept.	mardi 1 oct.	mercredi 2 oct.	jeudi 3 oct.	vendredi 4 oct.
40 Semaine	Betterave Rouge BIO Vinaigrette Escalope de Porc de **Région** à la Moutarde Polenta BIO de **Savoie** Tradition Reblochon Fermier AOP **Rochois** Prunes de **Région**	Tranche de Melon Merlu, Huile d'Olive & Citron Blé BIO façon Pilaf Tomate & Poivron en Basquaise Yaourt aux Fruits BIO de **Minzier**	Concombres façon Tzatziki Raviolis BIO du **Royans** Emmental Basilic et Coulis Provençal Fromage Râpé **Français** Clafoutis Ananas Coco, Lait BIO	Tomates en Salade Chipolata de **Région** au Four Purée de Pommes de Terre de **Savoie** Abondance Fermier AOP Grappes de Raisin	Salade Verte de Saison Rôti de Boeuf **Français** sauce Rougail Riz BIO Safrané cuit Pilaf Courgettes BIO Confites Mousse au Chocolat **Leztroy**
41 Semaine	**lundi 7 oct.**	**mardi 8 oct.**	**mercredi 9 oct.**	**jeudi 10 oct.**	**vendredi 11 oct.**
	Jambon Persillé de Bourgogne Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Epinards Recette des Enfants Tomme BIO de **Chindrieux** Pomme IGP de **Savoie**	Carottes de **Savoie** en Vinaigrette Pilon de Poulet **Français Label Rouge** Riz BIO aux Fines Herbes Ratatouille, Courgettes BIO Muffin Framboises	Taboulé Oriental, Semoule BIO Oeufs Brouillés Haricots Verts BIO Poêlés Petit Suisse Sucré Banane BIO	Radis Roses de Saison et Beurre Mijotée de Veau BIO au Citron Pommes de Terre BIO Vapeur Rougail de Tomates Fraîches Yaourt Fermier BIO de **Savoie** au Coulis de Fruits **Leztroy**	Batavia, Vinaigrette **Leztroy** Steak Haché de Boeuf BIO & Jus Torsades BIO **Alpina Savoie** La Dent du Chat BIO Compote Pomme Fraise **Lezsaisons**
42 Semaine	**lundi 14 oct.**	**mardi 15 oct.**	**mercredi 16 oct.**	**jeudi 17 oct.**	**vendredi 18 oct.**
	Salade de Lentilles Vertes BIO Gribiche Aiguillette de Poulet **Français** aux Trompettes Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Comté BIO 6-9 mois Ananas & Mangue, Sirop de Vanille	Céleri Rave BIO en Rémoulade Jambon Blanc Coquillettes BIO à la Ciboulette Yaourt Nature Sucré BIO de **Minzier** Cookie	Salade de Pommes de Terre BIO Quiche Lorraine Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Tome AOP des **Bauges** Grappes de Raisin	Salade Verte & Douce Vinaigrette Boeuf BIO des **Savoie** à l'Orientale Semoule BIO Gonflée Mélange Aubergines & Tomates Panacotta, **Coulis Leztroy** aux Fraises de **Savoie**	Salade de Haricots Verts BIO Poisson Frais, sauce Curry Riz BIO cuit façon Pilaf Saget BIO de **Chindrieux** Banane BIO
43 Semaine	**Vacances Scolaires 21/10**	**mardi 22 oct.**	**mercredi 23 oct.**	**jeudi 24 oct.**	**vendredi 25 oct.**
	Coleslaw, Chou & Carotte BIO Diots de **Haute-Savoie** Polenta au Potimarron BIO Tomette BIO de **Yenne** Grappes de Raisin	Radis Roses de Saison et Beurre Haut de Cuisse de Poulet **Français** Gratin Dauphinois, PDT BIO Etuvée de Blettes BIO Crème Dessert Chocolat, Lait BIO de **Minzier**	Terrine de Légumes, Tartare Rôti de Veau **Français** Macaronis BIO au Beurre Fromage Râpé **Français** Poire BIO de **Cercier**	Méli-Mélo de Saison Chili de Boeuf BIO à la Texane Riz Basmati Camembert Compote Pomme & Crème de Marron **Lezsaisons**	Betteraves BIO & Maïs Merlu sauce Bisque de Homard Boulghour BIO Gonflé Epinards au Lait BIO de **Minzier** Île flottante, Crème anglaise au Lait BIO de **Minzier**
44 Semaine	**lundi 28 oct.**	**mardi 29 oct.**	**mercredi 30 oct.**	**jeudi 31 oct.**	**vendredi 1 nov.**
	Cake aux Olives Émincé de Poulet **Français** sauce Crème Poêlée de Haricots Verts BIO Bûche de Chèvre Poire BIO de **Cercier**	Carotte BIO, Céleri BIO, Radis Sauté de Porc de **Région** Blé BIO à la Tomate Brie Pomme BIO Caramélisées	Batavia, Vinaigrette **Leztroy** Dos de Colin sauce Paprika Crozets BIO **Alpina Savoie** Butternut de **Savoie** Rôti au Beurre Fromage Blanc BIO de **Minzier** et Confiture **Leztroy**	Duo de Carottes BIO Quenelles Natures BIO du **Royans** en Béchamel Riz BIO, Ciboulette & Tomates Confites Beaufort AOP Banane BIO	Férié

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.