

Restaurant Scolaire : FEIGERES ECOLE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2023

	40	lundi 2 oct.	mardi 3 oct.	mercredi 4 oct.	jeudi 5 oct.	vendredi 6 oct.
Semaine	40	<p>Céleri Rave BIO en Rémoulade Filet de Merlu à l'Italienne Penne Rigate BIO Alpina Pointe d'Huile d'Olive Compotée Pomme & Abricot Lezsaisons</p>	<p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dês de Fromage de Région Emincé de Veau BIO Français au Curry Pommes de Terre BIO au Four Concassée de Tomates Cubes de Pomme BIO Lezsaisons</p>	<p>Parmentière de Pommes de Terre BIO Tranche de Jambon Blanc Carottes BIO & Petits-Pois Etuvés Tiramisu au Chocolat Leztroy</p>	<p>Salade de Haricots Verts BIO Bolognaise de Pois Chiches BIO Français aux Polimarrons BIO de Savoie Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Reblochon Fruitiier BIO Poire BIO de Cercier</p>	<p>Taboulé Oriental, Semoule BIO Alpina Savoie Pilon de Poulet Français au Miel & Épices Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier Fromage Blanc BIO de la Ferme du Crêt Joli à la Confiture de Fraises Françaises Lezsaisons</p>
Semaine	41	<p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy Escalope de Porc à la Moutarde, de la Maison Hofer de Challonges Pommes de Terre HVE de Savoie à la Vapeur Brie Pomme BIO de Lacroix, Cercier</p>	<p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Dos de Lieu Noir en Court-Mouillement Blé BIO à la Tomate Abondance Fermière AOP de Pers-Jussy Grappe de Raisin</p>	<p>Saucisson de La Maison Hofer de Challonges & Cornichons Boulettes Pois Chiches, Butternuts & Marron BIO, Coulis Tomaté Polenta BIO Tradition Polimarron BIO de Savoie Juste Rôti Petit Suisse Sucré</p>	<p>Carottes BIO Râpées Vinaigrette Boeuf BIO GAEC des Savoie façon Bourguignon Macaronis BIO Alpina Savoie Juste au Beurre Fromage Râpé Français Compote Pomme & Poire Lezsaisons</p>	<p>Salade de Riz BIO Colorée Oeufs Brouillés BIO au Fromage Haricots Verts BIO Poêlés Carrot Cake</p>
Semaine	42	<p>Céleri BIO en Rémoulade Dos de Cabillaud sauce Dugléré Croés BIO Alpina Savoie façon Pilaf Etuvee de Blettes BIO Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC de Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</p>	<p>Salade de Lentilles Vertes BIO Quiche au Fromage, Oeufs BIO & Lait BIO du Crêt Joli Purée de Brocolis BIO Pomme BIO de Lacroix, Cercier</p>	<p>Salade de Tortis BIO Alpina Savoie façon Tex Mex Rôti de Veau Français au Jus Carottes de Savoie à la Crème Tome AOP des Bauges Grappe de Raisin</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti & sauce Tandoori Froide Céréales Gourmandes BIO Comté BIO AOP Seigüe Martin, de Nantua Banane BIO des Antilles</p>	<p>Menu de la Peur 20/10 Coleslaw, Chou & Carotte BIO Diot à la Vigneronne de La Maison Hofer, de Challonges Curry de PDT, Carotte BIO & Polimarron BIO de Savoie Crème Dessert Leztroy au Polimarron BIO de Savoie & Lait BIO de La Ferme du Crêt Joli</p>
Semaine	43	<p>Vacances Scolaires 23/10 Salade de Farfalles, Vinaigrette Leztroy Tortilla aux Oeufs BIO Français & PDT BIO, coulis Tomaté Haricots Plats Tomatés Beaufort AOP de la Vallée de Haute-Maurienne, Lanslebourg Pomme BIO d'Atout Pom, Chevrier</p>	<p>mardi 24 oct. Chou-Fleur à la Vinaigrette Leztroy Bolognaise aux Lentilles Vertes BIO Français Riz BIO Camarguais IGP cuit façon Pilaf Yaourt Fermier BIO de Savoie à la Confiture d'Abricot Lezsaisons</p>	<p>mercredi 25 oct. Soupe aux Légumes Lezsaisons Brandade aux Pommes de Terre HVE de Savoie Fromage Râpé Français Banane BIO des Antilles</p>	<p>Menu Oriental 26/10 Salade Verte & Vinaigrette aux Epices Leztroy Sauté de Veau Français façon Tajine Semoule BIO aux Epices Douces Carottes & Navets BIO au Cumin Gâteau Basbousa à l'Amande Leztroy</p>	<p>vendredi 27 oct. Cake au Fromage Leztroy Chipolata Grillée de la Ferme de Challonges Épinards Recette des Enfants au Lait BIO de Minzier Poire BIO de Cercier</p>
Semaine	44	<p>lundi 30 oct. Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex-Mex Plein Filet de Colin d'Alaska Pané Haricots Beurre Tomatés Raclette Fruitière de Savoie IGP Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons</p>	<p>Menu Halloween 31/10 Crème de Potimarron de Savoie Lezsaisons & Croûtons Aiguillette de Poulet Français aux Trompettes de la Mort Coquillettes BIO Alpina Savoie Juste au Beurre Yaourt aux Framboises BIO de La Ferme du Crêt Joli, Minzier</p>	<p>mercredi 1 nov. Férié</p>	<p>jeudi 2 nov. Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO Rôti de Boeuf Français et Jus Brun Gratin Pommes de Terre & Poireaux BIO Cake Marbré Leztroy</p>	<p>vendredi 3 nov. Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-de-Royans, Sauce Tomatée Riz BIO au Curry cuit façon Pilaf Banane BIO des Antilles</p>