

Restaurant Scolaire : FEIGERES ECOLE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2023

		lundi 6 nov.	mardi 7 nov.	mercredi 8 nov.	jeudi 9 nov.	vendredi 10 nov.	
Semaine	45	<p>Duo Carottes & Panais BIO Râpés</p> <p>Raviolis BIO de Royans farce Champignons et Ail des Ours, Sauce Crémée au Pesto,</p> <p>Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC de Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</p>	<p>Céleri Rave BIO en Rémoulade</p> <p>Émincé de Poulet Français à l'Italienne</p> <p>Polenta BIO au Potimarron BIO de Savoie</p> <p>Tomme IGP de la Fruitière de Hauteville-sur-Fier</p> <p>Compote de Pommes HVE Lezsaisons</p>	<p>Salade de Riz BIO Colorée</p> <p>Gratin de Colin & Poireaux BIO à la Crème</p> <p>Epinards Recette des Enfants</p> <p>Crème Dessert Vanille Leztroy, au Lait BIO du Crêt Joli à Minzier</p>	<p>Soupe de Carottes de Reignier Lezsaisons</p> <p>Bolognaise de Boeuf BIO Français</p> <p>Macaronis BIO Alpina Savoie Juste au Beurre</p> <p>Fromage Râpé Français</p> <p>Pomme BIO de Chevrier</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Endives au Jambon, Recette des Enfants (Endives, PDT BIO, Béchamel au Lait BIO)</p> <p>Mousse au Chocolat Leztroy</p>	
	Semaine	46	<p>PDT BIO en Parmentière</p> <p>Quiche aux Légumes</p> <p>Petits Pois Etuvés</p> <p>Salade Ananas & Mangue en Sirop</p>	<p>Potage Saint Germain BIO Lezsaisons</p> <p>Dos de Lieu Noir Sauce Massalé</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Sauce Fromagère Lezsaisons</p> <p>Torsades à la Farine de Blé & Pois HVE Alpina Savoie de Chambéry</p> <p>Pommes BIO Caramélisées Lezsaisons</p>	<p>Salade de Carottes BIO à la Vigneronne</p> <p>Saucisson à Cuire de La Salaison des Alpes, à La-Roche-sur-Foron</p> <p>Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre de Savoie</p> <p>Jus de Pomme BIO de Lacroix, à Cercier</p> <p>Sablé Leztroy au Potimarron BIO de Savoie & Chocolat</p>	<p>vendredi 17 nov.</p> <p>Chou Chine BIO Sauce Cocktail</p> <p>Boeuf BIO des GAEC de notre Contrée</p> <p>Semoule BIO Goufflée de Chambéry</p> <p>Butternut de Savoie Rôti au Beurre</p> <p>Fromage Blanc BIO de Minzier, à la Confiture de Cerises Lezsaisons</p>
		Semaine	47	<p>Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex-Mex</p> <p>Dos de Cabillaud en Court-Mouillement</p> <p>Epinards au Lait BIO du Crêt Joli à Minzier</p> <p>Raclette BIO de Savoie</p> <p>Purée Pomme & Banane Lezsaisons</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Dahl de Lentilles Corail BIO</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Fondue de Poireaux BIO, Crème & Curry</p> <p>Yaourt à la Châtaigne BIO de Minzier</p>	<p>Céleri Rave & Pomme BIO en Rémoulade</p> <p>Haut de Cuisse de Poulet Français au Miel & Épices</p> <p>Blé BIO au Beurre</p> <p>Gratin de Courge Spaghetti BIO</p> <p>Poire BIO de Cercier</p>	<p>Soupe à l'Oignon Leztroy, Croûtons & Dés de Fromage de Région</p> <p>Blanquette de Veau BIO Français</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Pomme BIO Lacroix, à Cercier</p>
	Semaine		48	<p>Cake au Chèvre et Tomates Confites Leztroy</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier</p> <p>Poire BIO Lacroix, à Cercier</p>	<p>Soupe de Butternut BIO Lezsaisons</p> <p>Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-de-Royans, Sauce Tomatée</p> <p>Riz BIO au Curry cuit façon Pilaf</p> <p>Fromage Râpé Français</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>	<p>Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO</p> <p>Rôti de Veau Français et Jus</p> <p>Boulghour BIO Gonflé</p> <p>Abondance AOP</p> <p>Compotée Pomme & Châtaigne BIO Lezsaisons</p>	<p>Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette</p> <p>Boulettes de Boeuf BIO Français façon Kefta</p> <p>Penne Rigate BIO Alpina Savoie Pointe d'Huile d'Olive</p> <p>Potimarron BIO de Savoie Juste Rôti</p> <p>Yaourt Fermier BIO de Savoie à la Confiture de Mirabelles Lezsaisons</p>