

# RESTAURANT SCOLAIRE DE CORBONOD

Ces Menus sont validés par notre Diététicienne, ils peuvent être modifiés en fonction des contraintes ou opportunités de la Saison

Ils sont réalisés conformément au Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

<b>MENUS DU MOIS DE FEVRIER 2017</b>	5	<b>lundi 30 Janv.</b> <b>Céleri BIO</b> Rémoulade P'tit Colin et sa sauce Crémée <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> Fondue de <b>Poireaux BIO</b> <b>Yaourt BIO du Crêt Joli</b> <b>au Coulis de Fruits BIO</b>	<b>mardi 31 Janv.</b> <b>Pommes de Terre BIO</b> en Parmentière Steak Haché de <b>Bœuf BIO Charolais</b> Gratin de Chou Fleur au <b>Lait BIO</b> <b>Raclette BIO AOP</b> Marcel Petite Orange	<b>jeudi 2 févr.</b> Salade Verte, Douce Vinaigrette Aiguillette de Poulet <b>Français</b> , Coulis Provençal Blé à la Tomate <b>Morbier BIO AOP</b> Marcel Petite Crêpe Fourrée Chocolat Noisette	<b>vendredi 3 févr.</b> Potage de <b>Carotte &amp; PDT BIO</b> , Croûtons Escalope de Porc de <b>Rhône-Alpes / Dinde</b> <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> <b>Butternut BIO</b> Rôtie au Beurre <b>Fromage Blanc BIO de Minzier</b> à la <b>Confiture BIO LEZTROY</b>
	6	<b>lundi 6 févr.</b> <b>Betteraves Rouges BIO</b> en Salade Blanquette de <b>Veau BIO</b> Purée de <b>Pommes de Terre BIO</b> Brie Clémentines	<b>mardi 7 févr.</b> <b>Nouvel An Chinois</b> <b>Chou Chine BIO</b> et Soja Croquants Nem de Poulet et Légumes <b>Riz BIO</b> façon Cantonais Panacotta Coco Coulis Mangue	<b>jeudi 9 févr.</b> Crème de <b>Polimarron &amp; PDT BIO</b> Poisson Frais du Cours Epinards Recette des Enfants au <b>Lait BIO</b> du Crêt Joli à <b>Minzier</b> Fromage de Chèvre <b>Banane BIO des Antilles</b>	<b>vendredi 10 févr.</b> Batavia Vinaigrette Balsamique Lasagnes Fraîches de <b>Haute-Savoie</b> au Bœuf <b>Charolais</b> Petit Suisse Sucré <b>Pomme BIO</b> au Four
	7	<b>lundi 13 févr.</b> <b>Céleri &amp; Carotte BIO</b> Sauce Tartare Kefta à l'Orientale <b>Semoule BIO</b> au Cumin <b>Chou Vert Frisé BIO</b> Poêlé Crème Dessert <b>Leztroy</b> au Chocolat au <b>Lait BIO</b> de la <b>Ferme de Minzier</b>	<b>mardi 14 févr.</b> Jambon Persillé de Bourgogne / <i>Terrine</i> Cabillaud façon Dugléré <b>Pommes de Terre BIO</b> au Four <b>Reblochon Fermier AOC Rochois</b> Orange	<b>jeudi 16 févr.</b> <b>Carottes BIO</b> Râpées Tout Simplement <b>Bœuf BIO</b> des <b>Savoie</b> en Variante <b>Polenta BIO</b> Tradition Gratin de <b>Blettes BIO</b> , Feuilles entières <b>Yaourt à Boire BIO de Gruffy</b> et sa Crème de Châtaigne	<b>vendredi 17 févr.</b> Scarole, Douce Vinaigrette Paëlla Valencia au Poulet <b>Français</b> <b>Riz BIO</b> aux Fruits de Mer <b>Abondance AOP</b> Compotée <b>Pomme BIO &amp; Orange</b>
	8	<b>lundi 20 févr.</b>	<b>mardi 21 févr.</b>	<b>jeudi 23 févr.</b>	<b>vendredi 24 févr.</b>
	<b>VACANCES SCOLAIRES</b>				
	9	<b>lundi 27 févr.</b>	<b>mardi 28 févr.</b>	<b>jeudi 2 mars</b>	<b>vendredi 3 mars</b>
	<b>VACANCES SCOLAIRES</b>				
	<p style="text-align: right;"><b>Pain BIO à chaque Repas</b></p>				