

# 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

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2017	1	<b>Semaine</b>	<b>lundi 2 janv.</b>	<b>mardi 3 janv.</b>	<b>Rentrée Scolaire</b>	<b>jeudi 5 janv.</b>	<b>vendredi 6 janv.</b>
				<b>Belleraves Rouges BIO</b> Vinaigrette Mini Quenelles de <b>Royans</b> à la Tomate <b>Riz BIO</b> cuit Pilaf  <b>Yaourt BIO du Crêt Joli</b> <b>au Coulis de Fruits</b>	Toastinade à la Sardine et Mesclun Poulet <b>Français</b> Rôti Doré au Four Petits Pois Etuvés et <b>Carottes BIO</b> Glacées  Galette des Rois	Potage Dubarry aux <b>PDT BIO</b> Sauté de Bœuf <b>Français</b> Bourguignon <b>Coquillettes BIO</b> de Chambéry  Fromage Râpé "Pâtes au Potage" <b>Banane BIO des Antilles</b>	
	2	<b>Semaine</b>	<b>lundi 9 janv.</b>	<b>mardi 10 janv.</b>	<b>jeudi 12 janv.</b>	<b>vendredi 13 janv.</b>	
			Salade de <b>Riz BIO</b> Colorée Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron <b>Haricots Verts BIO</b> Persillés  Camembert Clémentines	Potage <b>PDT &amp; Polimarron BIO</b> Diof <b>Savoyard / Filet de Dinde</b> Crozets Alpina Savoie  Pana-Cotta à la Framboise	<b>Carottes BIO</b> Râpées en Vinaigrette Steak Haché de <b>Bœuf BIO</b> Charolais Purée de Pois Cassés  <b>Fromage Blanc Sucré BIO</b> de Minzier Le Marbré	Pâté en Croûte Richelieu & Cornichon / Cake Poisson Frais sauce Paprika Epinards au <b>Lait BIO de Minzier</b> <b>Pommes de Terre BIO</b> Sautées Fromage de Chèvre <b>Pomme BIO</b> de Cercier	
3	<b>Semaine</b>	<b>lundi 16 janv.</b>	<b>mardi 17 janv.</b>	<b>jeudi 19 janv.</b>	<b>vendredi 20 janv.</b>		
		Velouté de <b>Carotte &amp; PDT BIO</b> Aiguillette de Poulet <b>Français</b> Provençale <b>Torsades Alpina BIO</b> au Beurre  <b>Abondance AOP</b> Orange	<b>Céleris BIO</b> Rémoulade Recette des Enfants Cabillaud en Court-Mouillement Riz Basmati au Curcuma <b>Blettes BIO</b> Etuvées  Crème Chocolat au <b>Lait BIO de Minzier</b>	<b>Carottes &amp; Navets BIO</b> en Macédoine Escalope de Porc de <b>l'Ain</b> Marinée / Filet Dinde Ecrasé de <b>PDT &amp; Panais BIO</b>  <b>Gruyère BIO de la Dent du Chat</b> <b>Pomme BIO de Cercier</b>	Scarole, Douce Vinaigrette Variante de <b>Bœuf BIO Savoyard</b> Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO de Minzier</b>  <b>Tomme BIO</b> de Chindrieux Tarte façon Cheese Cake		
4	<b>Semaine</b>	<b>lundi 23 janv.</b>	<b>mardi 24 janv.</b>	<b>jeudi 26 janv.</b>	<b>vendredi 27 janv.</b>		
		Salade Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b> Palette 1/2 Sel au Bouillon / Filet de Dinde <b>Lentilles Vertes BIO</b> en Etuve Garniture de <b>Navets BIO</b> <b>Yaourt à boire BIO de Gruffy</b> au Confit de <b>Pêches BIO Leztroy</b>	Potage Campagnard, <b>PDT &amp; Poireaux BIO</b> Sauté de <b>Veau BIO Français</b> au Citron <b>Polenta BIO</b> Tradition  <b>Le Crêzloy BIO</b> Clémentines	<b>L'American'Savoy</b>  	Salade Verte et Trévisé La Tartiflette Rochoise / Volaille aux <b>Pommes de Terre BIO</b> et <b>Reblochon Fermier AOC</b> Rochois  <b>Compotée Pommes BIO</b> et Châtaigne		



Belle et Heureuse Année 2017 !!



Pain BIO à chaque Repas