

Restaurant Scolaire : CORBONOD

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2017

	45	46	47	48
Semaine	<p>lundi 6 nov.</p> <p>Betterave BIO Mimosa Jambon Blanc / <i>Dinde</i></p> <p>Penne Rigate BIO au Beurre</p> <p>Gruyère BIO de La Dent du Chat</p> <p>Pomme BIO de Cercier</p>	<p>mardi 7 nov.</p> <p>Salade de Chou Chine BIO</p> <p>Haut de Cuisse de Poulet Français</p> <p>Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés</p> <p>Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier</p> <p>Muffin aux Myrtilles</p>	<p>jeudi 9 nov.</p> <p>Soupe aux Oignons & Croûtons</p> <p>Carbonade de Boeuf Flamande</p> <p>Pommes de Terre BIO au Four</p> <p>Comté BIO Marcel Petite</p> <p>Poire BIO de Cercier</p>	<p>vendredi 10 nov.</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette</p> <p>Filet de Merlu sauce Massalé</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Fondue de Poireaux BIO</p> <p>'Le Brassé' Crème de Marron Leztroy au Yaourt BIO de Gruffy</p>
Semaine	<p>lundi 13 nov.</p> <p>Cake Pommes & Chou Rouge BIO</p> <p>Steak Haché de Boeuf BIO & Jus</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO</p> <p>Le Crêztoy BIO</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>	<p>mardi 14 nov.</p> <p>Potage, Légumes BIO & Céréales</p> <p>Dos de Cabillaud Nantaise</p> <p>Haricots Verts BIO Persillés</p> <p>Abondance AOP</p> <p>Pomme BIO de Cercier</p>	<p>jeudi 16 nov.</p> <p>Céleri Rave BIO en Rémoulade</p> <p>Navarin d'Agneau Confit</p> <p>Semoule BIO aux Epices Douces</p> <p>Chou Frisé et Mirepoix de Carottes BIO</p> <p>Crêpe Chocolat Noisette</p>	<p>vendredi 17 nov.</p> <p>Scarole & Vinaigrette aux Epices</p> <p>Tartiflette, PDT BIO et Reblochon Fermier AOC / Nature</p> <p>Petit Suisse Sucré</p> <p>Clémentines Nouvelles</p>
Semaine	<p>lundi 20 nov.</p> <p>Salade de Lentilles Vertes BIO</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron</p> <p>Epinards au Lait BIO de Minzier</p> <p>Camembert</p> <p>Kiwi</p>	<p>mardi 21 nov.</p> <p>Râpé de Carottes BIO au Balsamique</p> <p>Diots Gesler / Merguez</p> <p>Polenta BIO de Savoie Tradition</p> <p>Morbier BIO AOP Marcel Petite</p> <p>Mangue & Ananas, Sirop Vanille</p>	<p>jeudi 23 nov.</p> <p>Coleslaw, Chou & Carotte BIO</p> <p>Mini Quenelles de Royans à la Tomate</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Tomme BIO de Chindrieux</p> <p>Compote de Poires BIO de Cercier</p>	<p>vendredi 24 nov.</p> <p>Crème de Butternut & PDT BIO</p> <p>Boeuf BIO GAEC des 2 Savoie</p> <p>Coquillettes BIO Alpina Savoie</p> <p>Bûche de Chèvre</p> <p>Pomme BIO de Cercier</p>
Semaine	<p>lundi 27 nov.</p> <p>Chou Chine BIO Cocktail</p> <p>Aiguillette de Poulet Français à la Crème</p> <p>Semoule BIO Gonflée</p> <p>Fondue de Blettes BIO</p> <p>Saget BIO de Chindrieux</p> <p>Gâteau de l'Avent</p>	<p>mardi 28 nov.</p> <p>Macédoine, Carotte & Navet BIO</p> <p>Marmite de Veau BIO au Romarin</p> <p>Pommes de Terre BIO au Four</p> <p>Brie</p> <p>Clémentines</p>	<p>jeudi 30 nov.</p> <p>Batavia, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Lasagnes Fraîches Gratinées à la Bolognaise</p> <p>Endives "Découverte"</p> <p>Jus de Raisin Rouge BIO de Savoie</p> <p>Bâtonnet de Génoise</p>	<p>vendredi 1 déc.</p> <p>Velouté Dubarry aux PDT BIO</p> <p>Poisson Frais en Court-Mouillement</p> <p>Riz BIO aux Carottes BIO</p> <p>Fromage Râpé pour le Velouté</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>