

Restaurant Scolaire : CORBONOD

Pain BIO à chaque repas

		lundi 8 janv.	mardi 9 janv.	jeudi 11 janv.	vendredi 12 janv.
MENUS DU MOIS DE JANVIER 2018	Semaine 2	<p>Carottes BIO Râpées Vinaigrette</p> <p>Raviolis BIO de Royans aux Légumes du Soleil BIO</p> <p>Tomme BIO de Chindrieux</p> <p>Clémentines</p>	<p>Potage Dubarry, Chou-Fleur & PDT BIO</p> <p>Émincé de Poulet Français Yassa</p> <p>Blé BIO à la Tomate</p> <p>Fromage Râpé pour le Potage</p> <p>Yaourt aux Fruits BIO de Minzier</p>	<p>Salade Verte de Saison</p> <p>Steak Haché de Boeuf BIO & Jus</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Butternut de Chautagne Rôtie au Beurre</p> <p>Galette des Rois</p>	<p>Le Traditionnel Œuf Mayonnaise</p> <p>Filet de Merlu sauce Crème</p> <p>Haricots Verts BIO Persillés</p> <p>Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier</p> <p>Pomme BIO de Cercier</p>
	Semaine 3	<p>Velouté Carotte & PDT BIO, Céréales</p> <p>Colombo d'Aiguillette de Poulet Français</p> <p>Boulghour BIO Gonflé</p> <p>Camembert</p> <p>Orange</p>	<p>Chou Chine BIO Cocktail</p> <p>Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron</p> <p>Riz Basmati au Curcuma</p> <p>Purée de Brocolis BIO</p> <p>Crème Dessert Chocolat, Lait BIO de Minzier</p>	<p>Macédoine, Carottes BIO</p> <p>Bourguignon de Boeuf BIO Savoyard</p> <p>Coquillettes BIO Alpina Savoie</p> <p>Gruyère BIO de La Dent du Chat</p> <p>Compotée Pomme BIO & Châtaigne</p>	<p>Scarole, Douce Vinaigrette</p> <p>Tartiflette Savoyarde Leztroy aux PDT BIO et Reblochon Fermier AOC Rochois / Nature</p> <p>Banane BIO</p>
	Semaine 4	<p>Fraîcheur de Céleri & Carotte BIO</p> <p>Sauté de Porc de Région à l'échalote / Dinde</p> <p>Torsades BIO Alpina Savoie</p> <p>Etuviée de Blettes de Serrières</p> <p>'Le Brassé' Confiture BIO Leztroy au Yaourt BIO de Gruffy</p>	<p>Salade de Lentilles Vertes BIO</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au Curry</p> <p>Le Crêztoy BIO</p> <p>Clémentines</p>	<p>Salade Verte et Trévisé</p> <p>Lasagnes Fraîches de Haute-Savoie au Boeuf Charolais</p> <p>Petit Suisse Sucré</p> <p>Pomme BIO de Cercier</p>	<p>Crème de Potimarron & PDT BIO</p> <p>Mijotée de Veau BIO au Citron</p> <p>Polenta BIO de Savoie Tradition</p> <p>Crème Caramel au Lait BIO</p>
	Semaine 5	<p>Céleri de Chautagne en Rémoulade</p> <p>Quenelles Natures BIO de Royans Béchamel</p> <p>Riz BIO aux Fines Herbes</p> <p>Fondue de Poireaux des Gravières</p> <p>Fromage Blanc BIO de Minzier au Coulis de Fruits BIO Leztroy</p>	<p>Soupe de Carottes & PDT BIO, Croûtons</p> <p>Diots Gesler / Merquez</p> <p>Crozets BIO Alpina Savoie</p> <p>Comté BIO Marcel Petite</p> <p>Orange</p>	<p>Dés de Betteraves Rouges BIO</p> <p>Poisson Frais sauce Tomatée</p> <p>Pommes de Terre BIO au Four</p> <p>Saget BIO de Chindrieux</p> <p>Banane BIO</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette</p> <p>Rôti de Boeuf Français et Jus</p> <p>Purée de Pois Cassés</p> <p>Carottes BIO à la Crème</p> <p>Bûche de Chèvre</p> <p>Crêpe Chocolat Noisette</p>