



Restaurant Scolaire : CARBONOD

Pain BIO à chaque repas

	lundi 5 nov.	mardi 6 nov.	mercredi 7 nov.	jeudi 8 nov.	vendredi 9 nov.
45 Semaine	<p>Betterave Rouge BIO Vinaigrette Quenelles Natures BIO du Royans en Béchamel Riz BIO, Ciboulette & Tomates Confites La Dent du Chat BIO Pomme BIO de Cercier</p>	<p>Chou Chine BIO Cocktail Tranche de Jambon Blanc Torsades BIO Alpina Savoie Tome AOP des Bauges Cake aux Epices</p>	<p>Duo Céleri & Carotte BIO Râpés Filet de Merlu sauce Massalé Semoule BIO de Chambéry Fondue de Poireaux BIO Marmelade de Poires BIO de Cercier</p>	<p>Soupe aux Oignons BIO & Croûtons Carbonade de Boeuf Flamande Pommes de Terre BIO Vapeur Comté BIO Râpé, pour la Soupe Banane BIO</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Hauf de Cuisse de Poulet Français Purée de Pois Cassés Carottes BIO à la Crème Yaourt Fermier BIO à la Crème de Marron Leztroy</p>
46 Semaine	<p>lundi 12 nov. Salade de Pépinières Alpina Savoie Quiche au Fromage Haricots Verts BIO Persillés Petit Suisse Sucré Mangue & Ananas, Sirop Vanille</p>	<p>mardi 13 nov. Crème de Butternut & PDT BIO Dos de Cabillaud Nantaise Riz BIO Fantaisie Yaourt aux Fruits BIO de Minzier</p>	<p>mercredi 14 nov. Batavia, Vinaigrette Leztroy Navarin d'Agneau Confit Boullghour BIO Gonflé Chou Frisé et Mirepoix de Carottes BIO Flan Vanille Leztroy au Lait BIO</p>	<p>Beaujolais Nouveau 15/11 Lentilles Vertes BIO Vigneronne Saucisson à la Beaujolaise Pommes de Terre BIO Lyonnaises Jus de Raisins Nouveaux de Chignin Feuilleté Leztroy</p>	<p>vendredi 16 nov. Cake Pommes & Chou Rouge BIO Steak Haché de Boeuf BIO & Jus Carottes BIO & Petits-Pois Etuvés Tomme BIO de Chindrieux Poire BIO de Chez Lacroix</p>
47 Semaine	<p>lundi 19 nov. Potage, Légumes BIO & Céréales Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Camembert Clémentines Nouvelles</p>	<p>mardi 20 nov. Carottes BIO au Balsamique Émincé de Poulet Français au Curry Coquillettes BIO Alpina Savoie Fromage Râpé Français Compotée Pomme BIO & Framboise</p>	<p>mercredi 21 nov. Céleri Rave BIO en Rémoulade Oeufs Brouillés Epinards au Lait BIO de Minzier Morbier BIO AOP Marcel Petite Marbré Potimarron Chocolat</p>	<p>jeudi 22 nov. Coleslaw, Chou & Carotte BIO Boeuf BIO GAC des 2 Savoie Riz BIO cuit façon Pilaf Endives "Découverte" Fromage Blanc BIO de Minzier au Coulis de Fruits BIO Leztroy</p>	<p>vendredi 23 nov. Scarole & Vinaigrette aux Epices Tartiflette, PDT & Oignons BIO et Reblochon Fermier AOC Rochois Banane BIO</p>
48 Semaine	<p>lundi 26 nov. Chou Chine BIO Cocktail Escalope de Porc de Région à la Moutarde Crozeits BIO Alpina Savoie Fondue de Blétes BIO Gâteau de l'Avent</p>	<p>mardi 27 nov. Macédoine, Carotte & Navet BIO Marmite de Veau BIO au Romarin Polenta BIO de Savoie Tradition Saget BIO de Chindrieux Clémentines</p>	<p>mercredi 28 nov. Le Traditionnel Oeuf Mayonnaise Aiguillette de Poulet Français à la Crème PDT BIO façon Potatoes Purée de Brocolis BIO Salade Pommes BIO & Oranges</p>	<p>jeudi 29 nov. Salade Verte de Saison Lasagnes Fraîches de Haute-Savoie ou Boeuf Charolais Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier Sablé Chocolat</p>	<p>vendredi 30 nov. Velouté Dubarry, Chou-Fleur & PDT BIO Poisson Frais en Court-Mouillement Riz BIO aux Carottes BIO Bûche de Chèvre Kiwi Jaune</p>

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2018

Ces menus sont validés par Marion MOLLARD notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la saison. Ils sont conformes au décret n°2011-1-1227 du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.