Restaurant Scolaire : CORBONOD

Leztroy
la nature a du goût

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE FéVRIER 2019

Semaine	lundi 4 févr.	mardi 5 févr.	mercredi 6 févr.	Nouvel An Chinois 07/02	vendredi 8 févr.
6	Velouté aux **Légumes BIO** Escalope de Porc **de Région** Provençale **Penne Rigate BIO** **Alpina Savoie** Fromage Râpé Pâtes ou Potage **Yaourt aux Fruits BIO** de **Minzier**	**Carottes BIO** Râpées Tout Simplement Colin en Mouclade Petits-Pois cuits à l'Etuvée Camembert Biscuit Roulé Chocolat au Lait	Scarole, Douce Vinaigrette Oeufs Brouillés au Fromage **Pommes de Terre BIO** Sautées **Butternut BIO** Rôtie au Beurre **Compote Pomme & Orange BIO**	Salade de **Chou Chine BIO** Poulet **Français** sauce Miel & Soja **Riz BIO** façon Cantonais Litchi & Ananas, Sirop de Badiane	Cake aux Olives Steak Haché de **Boeuf BIO** Stroganoff Epinards au **Lait BIO** de **Minzier** **Tomme BIO** de **Chindrieux** Clémentines
	lundi 11 févr.	**mardi 12 févr.**	**mercredi 13 févr.**	**jeudi 14 févr.**	**vendredi 15 févr.**
7	**Céleri Rave BIO** en Rémoulade Cabillaud, Huile d'Olive & Citron **Boulghour BIO** Gonflé Petit Suisse Sucré Sablé Chocolat	Velouté Dubarry, **Chou-Fleur** & **PDT BIO** **Raviolis BIO** **du Royans**, Farce Champignons et Ail des Ours **Comté BIO** Marcel Petite **Banane BIO**	Salade de **Riz BIO** Colorée Aiguillette de Poulet **Français**, Vallée d'Auge Purée de **Brocolis BIO** **Morbier BIO AOP** Marcel Petite **Pomme BIO** de **Cercier** Caramélisées	Menu Plaisir ! !	**Haricots Verts BIO** Vinaigrette **Boeuf BIO** des **Savoie** en Carbonade **PDT BIO** façon Potatoes **La Dent du Chat BIO** Orange
	Vacances Scolaires 18/02	**mardi 19 févr.**	**mercredi 20 févr.**	**jeudi 21 févr.**	**vendredi 22 févr.**
8	Coleslaw, **Chou & Carotte BIO** **Manchon de Poulet BIO** **Français** **Crozets BIO** **Alpina Savoie** Navet Boule d'Or "Découverte" Gâteau Marbré	Jambon Persillé de Bourgogne **Quenelles Natures BIO** du **Royans** à la Tomate **Riz BIO** cuit façon Pilaf **Reblochon Fermier AOP** **Rochois** Clémentines	Segments de Pomelos Sucrés Kefta de **Boeuf BIO** à l'Orientale **Semoule BIO** au Cumin **Fromage Blanc BIO** de **Minzier** et Confiture **Leztroy**	Salade Verte et Trévise Rôti de Porc **Français** sauce Curry **Coquillettes BIO** **Alpina Savoie** Chèvre Demi-Sec de **Vions** Mousse au Chocolat **Leztroy**	Crème de **Potimarron** & **PDT BIO** Poisson Frais sauce Paprika **Blé BIO** à la Tomate **Saget BIO** de **Chindrieux** **Banane BIO**
	lundi 25 févr.	**mardi 26 févr.**	**mercredi 27 févr.**	**jeudi 28 févr.**	**vendredi 1 mars**
9	Salade de **Lentilles BIO** Gribiche Quiche Lorraine **Haricots Verts BIO** Poêlés **Yaourt Nature Sucré BIO** de **Minzier** **Pomme BIO** de **Cercier**	**Céleri** & **Carotte BIO** sauce Tartare Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Chou-Fleur Béchamel au **Lait BIO** Brie Gâteau au **Yaourt BIO**	Velouté de Champignons à la Crème Marmite de **Veau BIO** au Romarin **Polenta BIO** de **Savoie** Tradition **Tomette BIO** de **Yenne** Orange	Salade Verte & Douce Vinaigrette Rôti de Boeuf **Français** et Jus Purée de **Pommes de Terre BIO** Fondue de **Poireaux BIO** Crème Dessert Leztroy à la Vanille au **Lait BIO** du **Crêt Joli**	**Chou Chine BIO** Cocktail Paëlla Valencia au Poulet **Français** **Riz BIO** aux Fruits de Mer **Tome AOP** des **Bauges** **Compote Pomme & Potimarron BIO**

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°2011-1227 du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.