

# Restaurant Scolaire : CORBONOD

Pain BIO à chaque repas

		lundi 3 févr.	Chandeleur 04/02	mercredi 5 févr.	jeudi 6 févr.	vendredi 7 févr.
MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2020	Semaine 6	<p><b>Betterave BIO</b> Mimosa Colin en Mouclade Riz BIO et Fines Herbes <b>Beaufort AOP</b> de Haute-Maurienne Clémentines</p>	<p>Soupe à l'<b>Oignon BIO</b> &amp; Croûtons Escalope de Porc de <b>Région</b> à la Moutarde Petits Pois &amp; <b>Carottes BIO</b> Etuvés <b>Comté AOP</b> Râpé, pour la Soupe Crêpe Chocolat Noisette</p>	<p>Râpé de <b>Céleri BIO</b> en Rémoulade Tortilla aux <b>PDT BIO</b> Haricots Plats au Confit Tomaté <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b> Quartiers d'Orange</p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette Steak Haché de <b>Boeuf BIO Charolais</b> sauce BBQ <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Bûche aux Deux Laits Mousse au Chocolat <b>Leztroy</b></p>	<p>Carottes de <b>Savoie</b> en Vinaigrette Chipolata Savoyarde Purée de <b>Chou-Fleur &amp; PDT BIO</b> Petit Suisse Sucré <b>Banane BIO</b></p>
	Semaine 7	<p>Velouté aux <b>Légumes BIO</b> Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> <b>Blé BIO</b> à la Tomate <b>Abondance Fermier AOP</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b></p>	<p><b>Chou Chine BIO</b> Cocktail Cabillaud, Huile d'Olive &amp; Citron <b>Boulghour BIO</b> Goufflé Flan de <b>Potimarron BIO</b> Crème Dessert <b>Leztroy</b> Chocolat au <b>Lait BIO</b> de la <b>Ferme de Minzier</b></p>	<p>Salade de <b>Riz BIO</b> Colorée Rôti de Porc de Région au Curry Epinards au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> Camembert <b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b></p>	<p>Batavia Vinaigrette Balsamique <b>Raviolis BIO du Royans</b>, Farce Champignons et Ail des Ours <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Savoie</b> à la <b>Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche</b></p>	<p><b>Carottes &amp; Panais BIO</b> Vinaigrette <b>Boeuf BIO</b> des <b>Savoie</b> en Carbonade Pomme de Terre de <b>Savoie</b> façon Potatoes <b>La Dent du Chat BIO</b> Salade d'Ananas, <b>Pomme BIO</b> &amp; Orange</p>
	Semaine 8	<p>Râpé de <b>Céleri Savoyard</b> en Rémoulade Emincé de <b>Veau BIO</b> au Romarin <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> Purée de <b>Brocolis BIO</b> Gâteau Marbré</p>	<p>Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> Gribiche Quenelles BIO du Royans sauce Tomate <b>Haricots Verts BIO</b> Poêlés <b>Tomme BIO</b> de <b>Chindrieux</b> Clémentines</p>	<p>Segments de Pomelos Sucrés Aiguillette de Poulet <b>Français</b>, Vallée d'Auge <b>Penne Rigate BIO</b> Pointe d'Huile d'Olive Navef Boule d'Or "Découverte" Pain Perdu Choco Banane</p>	<p>Soupe de <b>Carottes &amp; PDT BIO</b> Poisson Frais sauce Paprika <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Raclette BIO</b> de Savoie <b>Banane BIO</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette Tartiflette Savoyarde <b>Leztroy</b> aux <b>Pomme de Terre BIO</b> et Fromage de <b>l'ENILV</b> <b>Compote Pomme &amp; Potimarron BIO Lezsaisons</b></p>
	Semaine 9	<p><b>Vacances Scolaires 24/02</b></p> <p><b>Carottes &amp; Navets BIO</b> en Macédoine Diot de <b>Savoie</b> <b>Polenta BIO</b> à l'Ancienne <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b></p>	<p><b>Mardi Gras 25/02</b></p> <p><b>Chou Chine BIO</b> Cocktail Kefta de <b>Boeuf BIO</b> à l'Orientale <b>Semoule BIO</b> au Cumin <b>Butternut BIO</b> Rôtie au Beurre Gaufre &amp; Ganache <b>Leztroy</b> au Chocolat</p>	<p><b>Cendres 26/02</b></p> <p>Velouté d'Epinards à la Crème Filet de Merlu façon Couscous <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Sagef BIO</b> de <b>Chindrieux</b> Quartiers d'Orange</p>	<p>jeudi 27 févr.</p> <p>Batavia, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Hachis Parmentier Landais Flan aux Oeufs</p>	<p>vendredi 28 févr.</p> <p>Salade de Pépinettes <b>Alpina Savoie</b> Quiche au Fromage Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> Brie <b>Poire BIO</b> Pochée au Jus de Raisin de <b>Chignin</b></p>
	Semaine 10	<p>lundi 2 mars</p> <p>Cake aux Olives Plein Filet de Colin d'Alaska Pané &amp; Citron Epinards Pointe de Crème Camembert <b>Compote Pomme &amp; Banane BIO Lezsaisons</b></p>	<p>mardi 3 mars</p> <p>Velouté de <b>Potimarron BIO</b> Sauté de Porc de <b>Région</b> à la Provençale Mijotée de <b>Lentilles Vertes BIO</b> <b>Comté Fruitière BIO AOP</b> Kiwi</p>	<p>mercredi 4 mars</p> <p>Râpé de <b>Céleri BIO</b> en Rémoulade Oeufs Brouillés Champignons Ciboulette <b>Céréales Gourmandes BIO</b> <b>Carottes BIO</b> à la Crème <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> et Confiture <b>Leztroy</b></p>	<p>jeudi 5 mars</p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette Émincé de Poulet <b>Français</b> sauce Coco/Vanille <b>Riz BIO</b> Safrané cuit Pilaf Endives Gratinées <b>Tarte aux Pommes BIO Leztroy</b></p>	<p>vendredi 6 mars</p> <p><b>Haricots Verts BIO</b>, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Etoiffade de Boeuf <b>Français</b> en Pot au Feu <b>Carottes, Navets, Poireaux &amp; PDT BIO</b> <b>Tomette BIO</b> de <b>Yenne</b> <b>Banane BIO</b></p>