



Restaurant Scolaire : ARCHAMPS

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2017

	lundi 2 oct.	mardi 3 oct.	jeudi 5 oct.	vendredi 6 oct.
40 Semaine	<p>Betterave Rouge BIO Vinaigrette</p> <p>Escalope de Perce de chez Gesler / Poisson</p> <p>Polenta BIO de Savoie Tradition</p> <p>Reblochon Fermier AOC Rochols</p> <p>Pomme BIO de Cercier</p>	<p>Tranche de Melon</p> <p>Émincé de Filet de Dinde façon Vallée d'Auge</p> <p>Coquillettes BIO à la Ciboulette</p> <p>Polvron & Tomate BIO Basquaise</p> <p>Crème Chocolat au Lait BIO</p>	<p>Salade de Tomates BIO d'Ici</p> <p>Poisson Frais, sauce Curry</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Courgettes BIO Confites</p> <p>'Le Brassé' Crème de Marron Leztroy au Yaourt BIO de Gruffy</p>	<p>Batavia Vinaigrette Balsamique</p> <p>Rosbeef Froid Sauce Tartare</p> <p>Purée de Pommes de Terre BIO</p> <p>Chèvre Demi-Sec de Vions</p> <p>Quatre-Quart</p>
41 Semaine	<p>Taboulé Multicolore, Semoule BIO</p> <p>Haut de Cuisse de Poulet Français</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO et Gratin au Comté BIO</p> <p>Grappes de Raisin</p>	<p>Radis Roses de Saison et Beurre</p> <p>Steak Haché de Bœuf BIO & Jus</p> <p>Blé BIO à la Tomate</p> <p>Tomates & Courgettes BIO en Ratatouille</p> <p>Fromage Blanc BIO de Minzler au Coulis de Fruits BIO Leztroy</p>	<p>jeudi 12 oct.</p> <p>Batavia, Trévisé, Roquette</p> <p>Choucroute de la Mer</p> <p>Pommes de Terre BIO Vapeur</p> <p>Tomme BIO de Chindrieux</p> <p>Marmelade BIO des Vergers de Cercier</p>	<p>vendredi 13 oct.</p> <p>Concombres BIO & Maïs</p> <p>Mijotée de Veau BIO au Citron</p> <p>Riz BIO aux Fines Herbes</p> <p>Rougail de Tomates Fraîches BIO</p> <p>Panacotta, Coulis Leztroy aux Fraises de Reignier</p>
42 Semaine	<p>Pâté en Croûte Richelleu / <i>Cake</i></p> <p>Plein Filet de Collin d'Alaska Pané & Citron</p> <p>Poêlée de Haricots Verts BIO</p> <p>Le Créztoy BIO</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>	<p>mardi 17 oct.</p> <p>Coleslaw, Chou & Carotte BIO</p> <p>Cappelletti Épinard Ricotta de Royans, Coulis Provençal Leztroy</p> <p>Saget BIO de Chindrieux</p> <p>Muffin Framboises</p>	<p>jeudi 19 oct.</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette</p> <p>Bœuf BIO GAEC des 2 Savoie</p> <p>Semoule BIO Confite</p> <p>Mélange Courgette & Tomate BIO</p> <p>Crème Caramel au Lait BIO</p>	<p>vendredi 20 oct.</p> <p>Salade de PDT BIO aux Oeufs</p> <p>Aiguillette de Poulet Français aux Trompettes</p> <p>Épinards au Lait BIO de Minzler</p> <p>Tomette BIO de Yenne</p> <p>Prunes de Région</p>
43 Semaine		<p>mardi 24 oct.</p>	<p>jeudi 26 oct.</p>	<p>vendredi 27 oct.</p>
44 Semaine		<p>mardi 31 oct.</p>	<p>jeudi 2 nov.</p>	<p>vendredi 3 nov.</p>
		Vacances	Scolaires	
		Vacances	Scolaires	

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.