



Leztroy
la nature a du goût

Restaurant Scolaire : ARCHAMPS

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2018

40	Semaine	<p>lundi 1 oct.</p> <p>Dés de Betteraves Rouges BIO Escalope de Porc de Région Dijonnaise Polenta BIO de Savoie Tradition Reblochon Fermier AOP Rochois Prunes de Région</p>	<p>mardi 2 oct.</p> <p>Tranche de Melon Cabillaud, Huile d'Olive & Citron Bié BIO au Beurre Poivron & Tomate BIO Basquaise Yaourt aux Fruits BIO de Minzier</p>	<p>jeudi 4 oct.</p> <p>Salade de Tomates BIO d'Ici Chipolata Rochoise au Four Purée de Pommes de Terre BIO Abondance AOP de Pers-Jussy Grappes de Raisin</p>	<p>vendredi 5 oct.</p> <p>Batavia Vinaigrette Balsamique Rôti de Boeuf Français et Jus Riz BIO Safrané cuit Pilaf Courgettes BIO Confites Mousse au Chocolat Leztroy</p>
41	Semaine	<p>lundi 8 oct.</p> <p>Jambon Persillé de Bourgogne Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Epinards Recette des Enfants Tomette BIO de Yenne Pomme BIO de Cercier</p>	<p>mardi 9 oct.</p> <p>Carottes BIO Râpées Vinaigrette Pilon de Poulet Français Label Rouge Torsades BIO Alpina Savoie Ratatouille, Courgette & Tomate BIO Muffin Framboises</p>	<p>jeudi 11 oct.</p> <p>Radis Roses de Saison et Beurre Steak Haché de Boeuf BIO & Jus Pommes de Terre BIO Vapeur Rougaill de Tomates Fraîches BIO Yaourt BIO de Minzier au Coulis de Fruits BIO Leztroy</p>	<p>vendredi 12 oct.</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Mijotée de Veau BIO au Citron Riz BIO aux Finés Herbes Tomme BIO de Chindrieux Marmelade BIO des Vergers de Cercier</p>
42	Semaine	<p>lundi 15 oct.</p> <p>Salade de Legumes BIO Gribiche Aiguillette de Poulet Français aux Trompettes Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Comté Fruité BIO Marcel Petite Mangue & Ananas, Sirop Vanille</p>	<p>mardi 16 oct.</p> <p>Céleri Rave BIO en Rémolade Tranche de Jambon Blanc Coquillettes BIO à la Ciboulette Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier Cookie</p>	<p>jeudi 18 oct.</p> <p>Batavia, Sauce Salade Leztroy Boeuf BIO GAEC des 2 Savoie Semoule BIO Gonflée Aubergines & Tomates BIO Panacotta, Coulis Leztroy aux Fraises de Reignier</p>	<p>vendredi 19 oct.</p> <p>Salade de Haricots Verts BIO Poisson Frais, sauce Curry Riz BIO cuit façon Pilaf Le Crézotry BIO Prunes de Région</p>
43	Semaine	<p>lundi 22 oct.</p> <p>Voire Equipe</p>	<p>mardi 23 oct.</p> <p>Leztroy</p>	<p>jeudi 25 oct.</p> <p>vous souhaitez</p>	<p>vendredi 26 oct.</p> <p>Bonnes Vacances !</p>
44	Semaine	<p>lundi 29 oct.</p>	<p>mardi 30 oct.</p>	<p>jeudi 1 nov.</p> <p>Félicité</p>	<p>vendredi 2 nov.</p>

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.