



Restaurant Scolaire : ARCHAMPS

| | | Pain BIO à chaque repas | | | | |
|---------------|----------------------|--|---|--|--|--|
| 45 Semaine | lundi 6 nov. | <p>Betterave BIO Mimosa Jambon Blanc / Dinde Penne Rigate BIO au Beurre Gruyère BIO de La Dent du Chat Pomme BIO de Cercier</p> | <p>Salade de Chou Chine BIO Haut de Cuisse de Poulet Français Pellits-Pois & Carottes BIO Etluvés Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier Muffin aux Myrtilles</p> | <p>Soupe aux Oignons & Craillons Carbonnade de Boeuf Flamande Pommes de Terre BIO au Four Comté BIO Marcal Petite Poire BIO de Cercier</p> | <p>vendredi 10 nov.</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Filet de Merlu sauce Massalé Riz BIO cuit façon Pilaf Fondue de Poireaux BIO 'Le Brassé' Crème de Marron Lezroy au Yaourt BIO de Gruffy</p> | |
| | lundi 13 nov. | <p>Coleslaw Steak Haché de Boeuf BIO & Jus Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Le Crêzroy BIO Banane BIO des Antilles</p> | <p>Polage, Légumes BIO & Céréales Dos de Cabillaud Nantaise Haricots Verts BIO Petillés Abondance AOP Pomme BIO de Cercier</p> | <p>Céleri Rave BIO en Rémoulade Navarin d'Agneau Confit Semoule BIO aux Epices Douces Chou Fisé et Mirepoix de Carottes BIO Crêpe Chocolat Noisette</p> | <p>vendredi 17 nov.</p> <p>Scarole & Vinaigrette aux Epices Tartiflette, PDT BIO et Reblochon Fermier AOC / Nature Petit Suisse Sucré Clémentines Nouvelles</p> | |
| | lundi 20 nov. | <p>Salade de Lentilles Vertes BIO Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Epinards au Lait BIO de Minzier Camembert Kiwi</p> | <p>Râpé de Carottes BIO au Babarnique Diabls Gesler / Metzguéz Polenta BIO de Savoie Tradition Meribel BIO AOP Marcal Petite Mangue & Ananas, Sirop Vanille</p> | <p>Coleslaw, Chou & Carotte BIO Miti Quenelles de Royans à la Tomate Riz BIO cuit façon Pilaf Tomme BIO de Chindrieux Compote de Poires BIO de Cercier</p> | <p>vendredi 24 nov.</p> <p>Crème de Butternut & PDT BIO Boeuf BIO GAEC des 2 Savoie Coquillettes BIO Alpha Savoie Bûche de Chèvre Pomme BIO de Cercier</p> | |
| | lundi 27 nov. | <p>Chou Chine BIO Cocktail Aiguillette de Poulet Français à la Crème Semoule BIO Gouffée Fondue de Blettes BIO Saget BIO de Chindrieux Gâteau de l'Avant</p> | <p>Macédoine, Carotte & Navet BIO Marmite de Veau BIO au Romarin Pommes de Terre BIO au Four Bûche Clémentines</p> | <p>Batavia, Vinaigrette Lezroy Lasagnes Fraîches Gratinées à la Bolognaise Endives "Découverte" Jus de Raisin Rouge BIO de Savoie Bûche de Gênoise</p> | <p>vendredi 1 déc.</p> <p>Velouté Dubarry aux PDT BIO Poison Frais en Cour-Mouillement Riz BIO aux Carottes BIO Fromage Râpé pour le Velouté Banane BIO des Antilles</p> | |
| | 46 Semaine | mardi 7 nov. | mardi 14 nov. | jeudi 16 nov. | vendredi 10 nov. | |
| 47 Semaine | mardi 21 nov. | mardi 28 nov. | jeudi 23 nov. | vendredi 24 nov. | | |
| 48 Semaine | mardi 28 nov. | mardi 28 nov. | jeudi 30 nov. | vendredi 1 déc. | | |

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2017

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.