Restaurant Scolaire : CENTRE MARNYMOMES ECOLE

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2024

	lundi 7 oct.	mardi 8 oct.	mercredi 9 oct.	jeudi 10 oct.	vendredi 11 oct.
41 Semaine	Betteraves HVE **Françaises** en Vinaigrette Escalope de Porc HVE de **La Ferme de Challonges** à la Moutarde PDT BIO de **Serrières en Chautagne** façon Potatoes Meule de Savoie BIO Grappe de Raisin	Salade Colorée de Coquillettes BIO **Alpina Savoie** Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO de **La Ferme de Minzier** Epinards BIO **Français** Crémeux au Lait BIO Pommes Pâtissières BIO **Lezsaisons**	Concombre BIO à la Bulgare Quenelle Nature BIO de **Saint-Jean-en-Royans,** Sauce Tomatée **Lezsaisons** Riz BIO au Curry cuit façon Pilaf Tarte Flan Feuilletée **Leztroy**	Dos de Lieu Noir Jus aux Epices Douces Semoule BIO **Alpina Savoie** aux Epices Carottes & Navets BIO au Cumin Abondance AOP Poire BIO de **Cercier**	Salade Verte & Douce Vinaigrette **Leztroy** Tajine de Veau HVE de **La Ferme de Challonges** Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre HVE de **Savoie** Haricots Beurre Tomatés Gâteau d'Anniversaire **Leztroy**
	lundi 14 oct.	**mardi 15 oct.**	**mercredi 16 oct.**	**Menu de la Peur ! 17/10**	**vendredi 18 oct.**
42 Semaine	Émincé de Poulet **Français** à l'Italienne Riz Basmati BIO au Curcuma Purée Chou-Fleur & Haricots Blancs BIO Comté BIO AOP **Seignemartin, Nantua** Pomme BIO de **Lacroix, Cercier**	Salade de Haricots Verts BIO **Français** Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & sa Sauce Tartare **Leztroy** Boulghour BIO Gonflé Blettes BIO à la Béchamel Yaourt Nature Sucré BIO du **GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses**	Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO Chipolata Grillée de **La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron** Crozets BIO **Alpina Savoie** Crémeux Tome des Bauges AOP Grappe de Raisin	Coleslaw, Chou Blanc & Carotte BIO Boulettes de Lentilles Vertes BIO, coulis Tomaté Macaronis BIO **Alpina Savoie** au Beurre Potimarron BIO Rôti Gâteau Basboussa à l'Amande **Leztroy**	Salade Verte, Dès de Fromage **de Région** & Vinaigrette **Leztroy** Rôti de Boeuf **Français** au Jus Ecrasé de Pommes de Terre BIO Compote de Pomme **Lezsaisons**
	Vacances Scolaires 21/10	**mardi 22 oct.**	**mercredi 23 oct.**	**Menu Allemand 24/10**	**vendredi 25 oct.**
43 Semaine	Dos de Cabillaud en Court-Mouillement Coeurs de Blé BIO **Alpina Savoie** cuit façon Pilaf Carottes de **Savoie** à la Crème Reblochon Fruitier AOP de **La Fromagerie Peguet, Fillinges** Pomme BIO de **Chevrier, Atout Pom**	Œufs Durs BIO **Français** & Mayonnaise **Lezsaisons** Haut de Cuisse de Poulet **Français** Rôti aux Herbes Riz BIO cuit façon Pilaf Crumble de Butternuts BIO de **Savoie** Crème Dessert Chocolat **Leztroy,** au Lait BIO de **Minzier**	Velouté de Courgette **Lezsaisons** Tortilla, PDT & Oeufs BIO **Français** Poêlée de Haricots Verts BIO **Français** Beaufort AOP de la **Vallée de Haute-Maurienne, Lanslebourg** Banane BIO des **Antilles**	Currywurst, à la Knack de **La Salaison du Mont Charvin** Spätzel au Beurre Chou façon Choucroute Forêt Noire **Leztroy** Petit Pain façon Bretzel	Salade Verte & Douce Vinaigrette **Leztroy** Sauté de Boeuf BIO des **GAEC des Savoie & Jura** Gratin Pommes de Terre & Poireaux BIO Fromage Blanc BIO de **La Ferme du Crêt Joli** à la Confiture de Fraises **Lezsaisons**
	lundi 28 oct.	**mardi 29 oct.**	**mercredi 30 oct.**	**Menu Halloween 31/10**	**Férié 01/11**
44 Semaine	Cake au Fromage **Leztroy** P'tit Colin Sauce Massalé Blé BIO au Beurre Etuvée de Blettes BIO Poire BIO de **Cercier, Lacroix**	Salade Verte & Douce Vinaigrette **Leztroy** Bolognaise aux Lentilles Vertes BIO **Françaises** Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf Raclette IGP de **La Fruitière des Bornes, Arbusigny** Banane BIO des **Antilles**	Rôti de Veau **Français** au Jus Coquillettes Semi-Complètes BIO **Alpina Savoie** au Beurre Fondue de Poireaux BIO, Crème & Curry Carré du Trièves BIO de **La Laiterie du Mont-Aiguille** Compote de Pomme HVE **Lezsaisons** & sa Meringue **Leztroy**	Crème de Potimarron **de Savoie Lezsaisons** & Croûtons Aiguillette de Poulet **Français** aux Trompettes de la Mort Curry de PDT, Carotte & Potimarron BIO de **Savoie** Tarte Courge & Amande **Leztroy**	Férié

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.