

Restaurant Scolaire : JACOB BELLECOMBETTE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2021

	lundi 30 août	mardi 31 août	mercredi 1 sept.	Rentrée 02/09	vendredi 3 sept.
35 Semaine				<p>Concombres BIO façon Tzatziki Raviolis BIO de Royans aux Légumes du Soleil BIO, sauce Tomate Leztroy Fromage Râpé Français Sablé Chocolat Leztroy</p>	<p>Melon Charentais BIO Fraîcheur Steak Haché de Boeuf BIO & Jus Purée de PDT de Savoie, Pointe de Crème La Dent du Chat BIO Grappes de Raisin</p>
36 Semaine	<p>lundi 6 sept. Salade de Riz BIO Colorée Quiche au Fromage Haricots Verts BIO Justes Sautés Petit Suisse Sucré Banane BIO</p>	<p>mardi 7 sept. Semoule & Légumes BIO en Taboulé Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Epinards au Lait BIO de Minzier Comté BIO Marcel Petite Compote Pomme Abricot BIO Lezsaisons</p>	<p>mercredi 8 sept. Tomate BIO Vinaigrette Risotto Camarguais, Riz, Boeuf et Courgettes BIO Brie Crumble aux Prunes</p>	<p>jeudi 9 sept. Batavia, sauce Blanche Leztroy Chipolata de Région au Four Coquillettes BIO Juste au Beurre Fromage Blanc BIO de Minzier à la Crème de Marron AOP BIO d'Ardèche</p>	<p>vendredi 10 sept. Cake au Chèvre et Tomates Confites Sauté de veau BIO de Savoie Marengo Boullghour BIO Gontlé Concassée de Tomates BIO Melon Galia</p>
37 Semaine	<p>lundi 13 sept. Salade de Lentilles Vertes BIO façon Leztroy Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti Gratin de Choux-Fleurs au Lait BIO de Minzier Tomme BIO de Chindrieux Prunes</p>	<p>mardi 14 sept. Courgette BIO Râpée Andalouse Quenelles BIO du Royans sauce Tomate Riz BIO cuit façon Pilaf Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier</p>	<p>mercredi 15 sept. Eventail de Melon Charentais BIO Diot de Savoie Purée de Fèves BIO Carottes BIO à la Crème Muffin au Citron</p>	<p>jeudi 16 sept. Concombres BIO à la Bulgare Poisson Frais en Court-Mouillement Tortis BIO Pointe d'Huile d'Olive Tomate BIO & Poivron Basquaise Flan Vanille au Lait BIO de Minzier</p>	<p>vendredi 17 sept. Chiffonade de Saison Boeuf BIO GAEC des Savoie PDT de Savoie au Four Beaufort AOP Pastèque à Croquer</p>
38 Semaine	<p>lundi 20 sept. Carottes de Savoie en Vinaigrette Dos d'Eglefin sauce Aurore Riz BIO aux Poivrons Raclette BIO de Savoie Raisin Blanc</p>	<p>mardi 21 sept. Salade d'Haricots Verts BIO Aiguillette de Poulet Français en Colombo Céréales Gourmandes BIO Tomates BIO à la Provençales Clafoutis à la Prune, Lait BIO de Minzier</p>	<p>mercredi 22 sept. Radis Roses et Beurre Tarte Tomate BIO & Moutarde Petits Pois Etuvés Chèvre Demi-Sec de Vions Compote Pomme & Pêche Lezsaisons</p>	<p>jeudi 23 sept. Salade Verte d'Arthaz, Douce Vinaigrette Torsades BIO de Chambéry et Boeuf BIO en Bolognaise Fromage Râpé Français Crème Caramel au Lait BIO du Crêt Joli</p>	<p>vendredi 24 sept. Concombre à la Crétoise Oeufs BIO Brouillés aux fines herbes Gratin Dauphinois, PDT BIO Aubergines & Courgettes BIO Banane BIO</p>
39 Semaine	<p>lundi 27 sept. Salade de Tomates d'Ici Cappelletti du Royans Épinard Ricotta, Coulis Provençal Leztroy Fromage Râpé Français Purée de pommes Lezsaisons</p>	<p>mardi 28 sept. Céleri BIO en Rémoulade Cabillaud, Huile d'Olive & Citron Blé BIO façon Pilaf Courgettes Fondues au Cumin Yaourt aux Quetsches BIO de Minzier</p>	<p>mercredi 29 sept. Betteraves Rouges BIO Mimosa Émincé de Poulet Français Pomme de terre Grenailles BIO Rôties Tome AOP des Bauges Prunes de Région</p>	<p>jeudi 30 sept. Concombres façon Tzatziki Sauté de Porc de Région sauce Curry Abondance AOP de Pers-Jussy Grappes de Raisin</p>	<p>vendredi 1 oct. Batavia Vinaigrette Balsamique Rôti de Boeuf Français et son Jus Riz BIO Safrané Potimarron BIO Juste Rôti Mousse au Chocolat Leztroy</p>