

## Restaurant Scolaire : PORTE DE SAVOIE - FRANCIN

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2021

	40	41	42	43
Semaine	<p><b>lundi 4 oct.</b></p> <p>Jambon Persillé Plein Filet de Colin d'Alaska Pané &amp; Citron Epinards Recette des Enfants au <b>Lait BIO</b> Meule des <b>2 Savoie</b> Compote Pommes &amp; Fraises <b>Lezsaisons</b></p>	<p><b>mardi 5 oct.</b></p> <p>Carottes de <b>Savoie</b> en Vinaigrette Pilon de Poulet <b>Français Label Rouge</b> Pommes de Terre de <b>Savoie</b> au Four Concassée de Tomates Muffin aux Myrtilles</p>	<p><b>jeudi 7 oct.</b></p> <p>Taboulé Oriental, <b>Semoule BIO</b> <b>Oeufs Brouillés BIO</b> au Fromage Poêlée <b>d'Haricots Verts BIO</b> <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b> Cookie</p>	<p><b>vendredi 8 oct.</b></p> <p>Duo de Salade, Douce Vinaigrette Mijotée de <b>Veau BIO</b> au Citron <b>Coquillettes BIO</b> Alpina Juste au Beurre <b>Tome AOP</b> des <b>Bauges</b> <b>Pomme IGP</b> de <b>Savoie</b></p>
Semaine	<p><b>lundi 11 oct.</b></p> <p><b>PDT BIO</b> en Parmentière Aiguillette de Poulet <b>Français</b> aux Trompettes Petits Pois &amp; <b>Carottes BIO</b> Etuvés <b>Reblochon Fruitiier BIO</b> Salade de Fruits Ananas &amp; Mangue</p>	<p><b>mardi 12 oct.</b></p> <p>Céleri Rave et Pommes, sauce <b>Leztroy</b> <b>Pois Chiches &amp; Potimarron BIO</b> en sauce Tomate <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Crème Dessert Chocolat au <b>Lait BIO</b></p>	<p><b>jeudi 14 oct.</b></p> <p>Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Steak Haché de Boeuf BIO</b> &amp; Jus <b>Torsades BIO</b> de <b>Chambéry</b> au Beurre Camembert <b>Purée Pomme &amp; Potimarron BIO</b> <b>Lezsaisons</b></p>	<p><b>vendredi 15 oct.</b></p> <p>Salade <b>d'Haricots Verts BIO</b> Poisson Frais au Cours, sauce Curry <b>PDT BIO</b> à la Vapeur Raclette Fermière de <b>Savoie</b> <b>Poire BIO</b> de <b>Cercier</b></p>
Semaine	<p><b>lundi 18 oct.</b></p> <p>Radis Roses et Beurre Diots <b>Savoyards</b> à la Vigneronne <b>Polenta au Potimarron BIO</b> Tradition <b>Abondance BIO</b> des <b>Pays de Savoie</b> Grappes de Raisin</p>	<p><b>mardi 19 oct.</b></p> <p><b>Betteraves BIO</b> &amp; Maïs Dos d'Eglefin sauce Aurore <b>Croés BIO Alpina</b> Savoie façon Pilaf <b>Blettes BIO</b> Etuvées <b>Yaourt aux Framboises BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>Menu de la Peur ! 21/10</b></p> <p>Méli-Mélo de Saison <b>Boeuf BIO des 2 Savoie</b> à l'Orientale <b>Semoule BIO</b> Gonflée Butternuts Poêlés de <b>Serrières</b> Panacotta, <b>Coulis Leztroy</b> aux Fraises de <b>Savoie</b></p>	<p><b>vendredi 22 oct.</b></p> <p>Salade de <b>Riz BIO</b> Colorée Quiche au Fromage <b>Purée de Brocolis BIO</b> <b>Banane BIO</b> des Antilles</p>
Semaine	<p><b>Vacances Scolaires 25/10</b></p> <p>Votre Equipe</p>	<p><b>mardi 26 oct.</b></p> <p>Leztroy</p>	<p><b>jeudi 28 oct.</b></p> <p>vous souhaite de</p>	<p><b>vendredi 29 oct.</b></p> <p>Bonnes Vacances !</p>