

Restaurant Scolaire: CUSY ECOLE

Pain BIO à chaque repas

Pain BIO à ch						Pain BIO à chaque repas
	40	lundi 3 oct.	mardi 4 oct.	mercredi 5 oct.	jeudi 6 oct.	vendredi 7 oct.
MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2022	Semaine	Chou-fleur, Vinaigrette à la Tomate Leztroy Merlu sauce Bisque de Homard Blé BlO à la Tomate Meule de Savoie Compote Pommes & Fraises Lezsaisons	Carottes de Savoie en Vinaigrette Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti Penne Rigate BIO Pointe d'Huile d'Olive Concassée de Tomates Yaourt Fermier BIO Nature Sucré GAEC Tétaz	Saucisson de chez Gesler & Comichons Boulettes de Haricots Rouges & Poivrons BIO, coulis Tomaté Riz BIO aux Fines Herbes Crumble de Butternuts de Serrières Pomme du Vuache HVE3	Salade de Lentilles Vertes BIO aux Tomates BIO Oeuts Brouillés BIO au Fromage Haricots Verts BIO Poêlés Carrot Cake	Duo de Salade, Douce Vinaigrette Emincé de Veau BIO Français au Curry Pommes de Terre de Savoie au Four Tome AOP des Bauges Grappes de Raisin
	41	lundi 10 oct.	mardi 11 oct.	mercredi 12 oct.	jeudi 13 oct.	vendredi 14 oct.
	Semaine	Taboulé Oriental, Semoule BIO Aiguillette de Poulet Français aux Trompettes Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier Reblochon Fruitier BIO de Haute-Savoie Ananas & Mangue, sirop de Vanille	Céleri Rave & Pomme sauce Leztroy Pois Chiches & Potimarron BIO en sauce Tomate Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Crème Dessert Chocolat au Lait BIO du Crêt Joli	Cake au Fromage Jambon Blanc Petits Pois & Carottes BIO Etuvés Petit Suisse Sucré Sablé Vanille	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Steak Haché de Boeuf BIO Charolais sauce BBQ Macaronis BIO Alpina Savoie Juste au Beurre Fromage Râpé Français Purée de pommes Lezsaisons	Salade d'Haricots Verts BIO Poisson Frais sauce Curry PDT BIO à la Vapeur Raclette Fruitière de Savoie IGP Poire BIO de Cercier
	Semaine 42	lundi 17 oct.	mardi 18 oct.	mercredi 19 oct.	jeudi 20 oct.	vendredi 21 oct.
		Coleslaw, Chou & Carotte BIO Diot Savoyard à la Vigneronne Polenta BIO Alpina Savoie au Potimarron BIO Comté AOP BIO Pomme du Vuache HVE3	Betteraves BIO & Maïs en Vinaigrette Dos de Cabillaud sauce Aurore Croés BIO Alpina Savole façon Pilaf Etuvée de Blettes BIO Yaourt aux Framboises BIO de Minzier	Parmentière de Pommes de Terre BIO Rôti de Veau Français au Jus Carottes de Savoie à la Crème Camembert Banane BIO des Antilles	Méli-Mélo de Saison & Vinaigrette Leztroy Boeuf BIO des 2 Savoie à l'Orientale Semoule BIO Gonflée Butternuts Poêlés de Serrières Panacotta aux Fraises de Savoie	Salade de Riz BIO Colorée Quiche au Fromage Purée de Brocolis BIO Grappes de Raisin
	43	Vacances Scolaires 24/10	mardi 25 oct.	mercredi 26 oct.	jeudi 27 oct.	vendredi 28 oct.
	Semaine 4	Salade de Farfalles, Vinaigrette Leztroy Tortilla aux Oeufs & PDT BIO , coulis Tomaté Haricots Plats Tomatés Beaufort AOP Pomme BIO Caramélisées Lezsaisons	Céleri Rave BIO en Rémoulade Chili de Boeuf BIO Français à la Texane Riz BIO cuit façon Pilaf Poire BIO de Cercier	Carottes BIO en Vinaigrette Brandade aux Pommes de Terre de Savoie Fromage Blanc BIO de Minzier à la Crème de Marron AOP BIO d'Ardèche	Batavia, Vinaigrette Leztroy Escalope de Porc de la Ferme de Challonges à la Moutarde Céréales Gourmandes BIO Potimarron BIO Rôti Gâteau Chocolat & Chapelure Leztoy	Potage St Germain Lezsaisons & Croûtons Émincé de Poulet Français au Curry Épinards au Lait BIO du Crêt Joli La Dent du Chat BIO Pomme BIO de Cercier
2	44	lundi 31 oct.	Férié 01/11	mercredi 2 nov.	jeudi 3 nov.	vendredi 4 nov.
	Semaine 44	Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex-Mex Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Haricots Beurre Sautés Abondance Fermière AOP de Pers-Jussy Poire BIO de Cercier	Chou Chine BIO Sauce Cocktail Pilon de Poulet Français Label Rouge Purée de Pois Cassés Butternut de Savole Rôti Fromage de Région Gâteau de Semoule aux Raisins Secs	Macédoine de Légumes Chipolata de Région Grillée Gratin Pommes de Terre & Poireaux BIO Compotée Pomme & Potimarron BIO Lezsaisons	Salade Verte & Douce Vinaigrette Quenelles aux Légumes BIO du Royans en Béchamel Riz BIO, Ciboulette & Tomates Confites Yaourt Fermier BIO de Savoie à la Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons	Soupe aux Légumes Lezsaisons Rôti de Boeuf Français au Jus Coquillettes BIO Alpina Savoie au Blé Complet Fromage Râpé Français Tarte Courge & Amande Leztroy

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.