

Restaurant Scolaire : MASSIGNIEU DE RIVES

Pain BIO à chaque repas

		lundi 8 nov.	mardi 9 nov.	mercredi 10 nov.	Férié 11/11	vendredi 12 nov.
MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2021	Semaine 45	<p>Céleri et Pommes BIO en rémoulade</p> <p>Raviolis BIO du Royans, Farce Champignons et Ail des Ours</p> <p>Fromage Râpé Français</p> <p>Yaourt à la Châtaïne BIO de Minzier</p>	<p>Carottes Râpées au Citron</p> <p>Aiguillette de Poulet Français à la Crème</p> <p>Pommes de Terre BIO façon Potatoes</p> <p>Raclette BIO de Savoie</p> <p>Compote Pomme & Framboise BIO Lezsaisons</p>	<p>Chiffonade de Batavia, Vinaigre Balsamique</p> <p>Dos de Cabillaud sauce Massalé</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Fondue de Poireaux BIO, Crème & Curry</p> <p>Crème Chocolat au Lait BIO de Minzier</p>	Férié	<p>Velouté de Courgette de Savoie BIO Lezsaisons</p> <p>Marmite de Veau BIO au Romarin</p> <p>Polenta BIO au Potimarron BIO de Savoie</p> <p>Meule des Pays de Savoie</p> <p>Banane BIO</p>
	Semaine 46	<p>Chou Chine BIO sauce Leztroy</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron</p> <p>Petits Pois & Carottes BIO</p> <p>Tomme Fermière Rochoise</p> <p>Salade de Fruits Ananas & Mangue</p>	<p>Soupe à l'Oignon BIO Lezsaisons</p> <p>Quenelle Nature du Royans à la Tomate</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Comté BIO AOP Seigue Martin de Nantua râpé</p> <p>Pomme BIO de Cercier</p>	<p>Salade de Lentilles Vertes BIO</p> <p>Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti aux Herbes</p> <p>Gratin de Chou-Fleur au Lait BIO de Minzier</p> <p>Camembert</p> <p>Compote Pomme & Coing BIO Lezsaisons</p>	<p>Salade de Carottes BIO à la Vigneronne</p> <p>Saucisson Beaujolais</p> <p>Pommes de Terre de Savoie Lyonnaises</p> <p>Jus de Pomme & Griotte BIO de Chez Lacroix</p> <p>Marbré Potimarron Chocolat Leztroy</p>	<p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Torsades BIO de Chambéry et Boeuf BIO en Bolognaise</p> <p>Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de</p> <p>Framboises BIO Lezsaisons</p>
	Semaine 47	<p>Salade d'Haricots Verts BIO</p> <p>Pois Chiches & Carottes BIO sauce Tomate</p> <p>Riz Basmati au Beurre</p> <p>Abondance Fermière AOP de Pers-Jussy</p> <p>Poire</p>	<p>Betteraves BIO & Maïs en Vinaigrette</p> <p>Dos d'Eglefin sauce Aurore</p> <p>Croquets BIO Alpina Crémeux</p> <p>Purée de Brocolis BIO</p> <p>Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier</p>	<p>Oeuf Dur BIO Mayonnaise</p> <p>Endives au Jambon, Recette des Enfants (Endives, PDT BIO, Béchamel au Lait BIO)</p> <p>Petit Suisse Sucré</p> <p>Banane BIO</p>	<p>Batavia, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Haut de Cuisse de Poulet Français au Miel & Épices</p> <p>Céréales Gourmandes BIO</p> <p>Gratin de Courge Spaghetti BIO</p> <p>Mousse au Chocolat Leztroy</p>	<p>Crème Dubarry Lezsaisons</p> <p>Boeuf BIO des 2 Savoie à la Provençale</p> <p>Coquillettes BIO Alpina Savoie Juste au Beurre</p> <p>La Dent du Chat BIO</p> <p>Pomme BIO de Cercier</p>
	Semaine 48	<p>Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie</p> <p>Quiche Fromagère</p> <p>Epinards au Lait BIO de Minzier</p> <p>Yaourt BIO de Savoie à la Confiture Lezsaisons</p>	<p>Céleri BIO en rémoulade</p> <p>Escalope de Porc de Région à la Moutarde</p> <p>Penne Rigate BIO Alpina Savoie</p> <p>Navets Poêlés</p> <p>Brûlée Tressée</p>	<p>Carottes & Panais BIO râpés</p> <p>Boulettes de Boeuf BIO façon Kefta</p> <p>Semoule BIO Gonflée</p> <p>Chèvre Demi-Sec de Vions</p> <p>Pomme BIO Caramélisées Lezsaisons</p>	<p>Soupe de Carottes BIO au Cumin Lezsaisons et Croûtons</p> <p>Poisson Frais en Court-Mouillement</p> <p>Haricots Verts BIO Justes Sautés</p> <p>Beaufort AOP</p> <p>Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</p>	<p>Méli-Mélo de Saison</p> <p>Tartiflette Savoyarde Leztroy aux PDT de Savoie et Reblochon Fruité</p> <p>Compote Pomme & Banane BIO Lezsaisons</p>