

Restaurant Scolaire : VIRY

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2021

40 semaine

lundi 4 oct.	mardi 5 oct.	mercredi 6 oct.	jeudi 7 oct.	vendredi 8 oct.
Jambon Persillé Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Epinards Recette des Enfants au Lait BIO Meule des 2 Savoie Compote Pommes & Fraises Lezsaisons	Carottes de Savoie en Vinaigrette Pilon de Poulet Français Label Rouge Pommes de Terre de Savoie au Four Concassée de Tomates Muffin aux Myrtilles	Radis Roses et Beurre Sauté de Canard aux Navets Riz BIO aux Fines Herbes Comté BIO 6-9 mois Grappes de Raisin	Taboulé Oriental, Semoule BIO Oeufs Brouillés BIO au Fromage Poêlée d' Haricots Verts BIO Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier Cookie	Duo de Salade, Douce Vinaigrette Mijotée de Veau BIO au Citron Coquillettes BIO Alpina Juste au Beurre Tome AOP des Bauges Pomme du Vuache HVE3

41 semaine

lundi 11 oct.	mardi 12 oct.	mercredi 13 oct.	jeudi 14 oct.	vendredi 15 oct.
PDT BIO en Parmentière Aiguillette de Poulet Français aux Trompettes Petits Pois & Carottes BIO Etuvés Chèvre Demi-Sec de Vions Salade de Fruits Ananas & Mangue	Céleri Rave et Pommes, sauce Leztroy Pois Chiches & Potimarron BIO en sauce Tomate Riz Basmati façon Pilaf Crème Dessert Chocolat au Lait BIO	Cake au Fromage Jambon Blanc Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Petit Suisse Sucré Pomme du Vuache HVE3	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Lasagnes Fraîches de Haute-Savoie au Boeuf Charolais Camembert Purée Pomme & Potimarron BIO Lezsaisons	Salade d' Haricots Verts BIO Poisson Frais au Cours, sauce Curry PDT BIO à la Vapeur Comté BIO AOP Seigue Martin Poire BIO de Cercier

42 semaine

lundi 18 oct.	mardi 19 oct.	mercredi 20 oct.	Menu de la Peur ! 21/10	vendredi 22 oct.
Radis Roses et Beurre Diots Savoyards à la Vigneronne Polenta au Potimarron BIO Tradition Abondance BIO des Pays de Savoie Grappes de Raisin	Betteraves BIO & Maïs Dos d'Eglefin sauce Aurore Croés Alpina Savoie façon Pilaf Blettes BIO Etuvées Yaourt aux Framboises BIO de Minzier	Salade de Lentilles BIO Gribiche Rôti de Veau Français au Jus Carottes de Savoie à la Crème La Dent du Chat BIO Poire BIO de Cercier	Méli-Mélo de Saison Boeuf BIO des 2 Savoie à l'Orientale Semoule BIO Gonflée Butternuts Poêlés de Serrières Panacotta, Coulis Leztroy aux Fraises de Savoie	Salade de Riz BIO Colorée Quiche au Fromage Purée de Brocolis BIO Gâteau d'Anniversaire

43 semaine

Vacances Scolaires 25/10	mardi 26 oct.	mercredi 27 oct.	jeudi 28 oct.	vendredi 29 oct.
	Céleri Rave BIO en Rémoulade Chili de Boeuf BIO à la Texane Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Brie Poire BIO de Cercier	Chou-fleur, Vinaigrette à la Tomate Leztroy Dos de Colin sauce Paprika Céréales Gourmandes BIO Carottes de Savoie Vichy Fromage Blanc BIO de Minzier et Confiture à la Mirabelle BIO Leztroy	Soupe Butternut & PDT BIO Escalope de Porc de Région à la Dijonnaise Epinards Recette des Enfants au Lait BIO Reblochon Fruittier BIO de Haute-Savoie Moelleux Chocolat	Batavia, Vinaigrette Leztroy Emincé de Poulet à la Crème Pommes de Terre Grenailles Rôties La Dent du Chat BIO Pommes Cuites BIO Lezsaisons

44 semaine

Férié 01/11	mardi 2 nov.	mercredi 3 nov.	jeudi 4 nov.	vendredi 5 nov.
Carottes BIO en Vinaigrette Filet de Merlu, sauce Bisque de Homard Blé BIO à la Tomate Tomme BIO de Chindrieux Poire BIO de Cercier	Macédoine de Légumes Chipolata Grillée PDT & Poireaux BIO en Gratin Yaourt Fermier BIO de Savoie à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche	Chou Chine BIO sauce Leztroy Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti aux Herbes Purée de Pois Cassés Butternut de Savoie Rôti au beurre Cake au Citron	Salade Verte & Douce Vinaigrette Quenelles aux Légumes BIO du Royans en Béchamel Riz BIO , Ciboulette & Tomates Confites Abondance Fermière AOP de Pers-Jussy Compote Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	Duo Carottes & Panais BIO Râpés Rôti de Boeuf Français au Jus Petits Pois Etuvés Île flottante, Crème anglaise au Lait BIO de Minzier