

# Restaurant Scolaire : COMMUNAUTÉ DE COMMUNES FAUCIGNY GLIERES

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2023

	lundi 6 nov.	mardi 7 nov.	mercredi 8 nov.	jeudi 9 nov.	vendredi 10 nov.
45 Semaine	<p>Duo <b>Carottes &amp; Panais BIO</b> Râpés</p> <p><b>Raviolis BIO</b> de <b>Royans farce Champignons et Ail des Ours</b>, Sauce Crémée au Pesto,</p> <p><b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du <b>GAEC</b> de Tétaz, <b>Saint-Germain-les-Paroisses</b></p>	<p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade</p> <p>Émincé de Poulet <b>Français</b> à l'Italienne</p> <p><b>Polenta BIO</b> au <b>Potimarron BIO</b> de <b>Savoie</b></p> <p><b>Tomme IGP</b> de <b>la Fruitière de Hauteville-sur-Fier</b></p> <p><b>Compote de Pommes HVE Lezsaisons</b></p>	<p>Salade de <b>Riz BIO</b> Colorée</p> <p>Gratin de Colin &amp; <b>Poireaux BIO</b> à la Crème</p> <p>Epinards Recette des Enfants</p> <p>Crème Dessert Vanille <b>Leztroy</b>, au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> à <b>Minzier</b></p>	<p>Soupe de Carottes de <b>Reignier Lezsaisons</b></p> <p>Bolognaise de <b>Boeuf BIO Français</b></p> <p><b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre</p> <p>Fromage Râpé <b>Français</b></p> <p><b>Pomme BIO</b> de <b>Chevrier</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Endives au Jambon, Recette des Enfants (Endives, <b>PDT BIO</b>, Béchamel au <b>Lait BIO</b>)</p> <p>Mousse au Chocolat <b>Leztroy</b></p>
46 Semaine	<p><b>PDT BIO</b> en Parmentière</p> <p>Quiche aux Légumes</p> <p>Petits Pois Etuvés</p> <p>Salade Ananas &amp; Mangue en Sirop</p>	<p>Potage Saint Germain <b>Lezsaisons</b></p> <p>Dos de Lieu Noir Sauce Massalé</p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p><b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Sauce Fromagère <b>Lezsaisons</b></p> <p><b>Torsades à la Farine de Blé &amp; Pois HVE Alpina Savoie</b> de <b>Chambéry</b></p> <p><b>Pommes BIO</b> Caramélisées <b>Lezsaisons</b></p>	<p>Salade de <b>Carottes BIO</b> à la Vigneronne</p> <p>Saucisson à Cuire de <b>La Salaison des Alpes</b>, à <b>La-Roche-sur-Foron</b></p> <p>Gratin Dauphinois aux <b>Pommes de Terre de Savoie</b></p> <p><b>Jus de Pomme BIO</b> de <b>Lacroix</b>, à <b>Cercier</b></p> <p>Sablé <b>Leztroy</b> au <b>Potimarron BIO</b> de <b>Savoie</b> &amp; Chocolat</p>	<p><b>Chou Chine BIO</b> Sauce Cocktail</p> <p><b>Boeuf BIO</b> des <b>GAEC</b> de notre <b>Contrée</b></p> <p><b>Semoule BIO</b> Goufflée de <b>Chambéry</b></p> <p>Butternut de <b>Savoie</b> Rôti au Beurre</p> <p><b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b>, à la Confiture de Cerises <b>Lezsaisons</b></p>
47 Semaine	<p>Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> façon Tex-Mex</p> <p>Dos de Cabillaud en Court-Mouillement</p> <p>Epinards au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> à <b>Minzier</b></p> <p><b>Raclette BIO</b> de <b>Savoie</b></p> <p>Purée Pomme &amp; Banane <b>Lezsaisons</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Dahl de <b>Lentilles Corail BIO</b></p> <p><b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Fondue de <b>Poireaux BIO</b>, Crème &amp; Curry</p> <p><b>Yaourt à la Châtaigne BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>Céleri Rave &amp; Pomme BIO</b> en Rémoulade</p> <p>Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> au Miel &amp; Épices</p> <p><b>Blé BIO</b> au Beurre</p> <p>Gratin de <b>Courge Spaghetti BIO</b></p> <p><b>Poire BIO</b> de <b>Cercier</b></p>	<p>Soupe à l'Oignon <b>Leztroy</b>, Croûtons &amp; Dés de Fromage de <b>Région</b></p> <p>Blanquette de <b>Veau BIO Français</b></p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Pomme BIO Lacroix</b>, à <b>Cercier</b></p>	<p>Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b></p> <p><b>Oeufs Brouillés BIO</b> au Fromage</p> <p><b>Haricots Coco BIO</b> Tomatés</p> <p>Tarte façon Cheesecake <b>Leztroy</b></p>
48 Semaine	<p>Cake au Chèvre et Tomates Confites <b>Leztroy</b></p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané &amp; Citron</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p> <p><b>Poire BIO Lacroix</b>, à <b>Cercier</b></p>	<p><b>Soupe de Butternut BIO Lezsaisons</b></p> <p><b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Saint-Jean-de-Royans</b>, Sauce Tomatée</p> <p><b>Riz BIO</b> au Curry cuit façon Pilaf</p> <p>Fromage Râpé <b>Français</b></p> <p><b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b></p>	<p>Macédoine de Légumes, <b>Navets &amp; Carottes BIO</b></p> <p>Rôti de Veau <b>Français</b> et Jus</p> <p><b>Boulghour BIO</b> Gonflé</p> <p><b>Abondance AOP</b></p> <p><b>Compotée Pomme &amp; Châtaigne BIO Lezsaisons</b></p>	<p><b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette</p> <p><b>Boulettes de Boeuf BIO Français</b> façon Kefta</p> <p><b>Penne Rigate BIO Alpina Savoie</b> Pointe d'Huile d'Olive</p> <p><b>Potimarron BIO</b> de <b>Savoie</b> Juste Rôti</p> <p><b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Savoie</b> à la Confiture de Mirabelles <b>Lezsaisons</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Tartiflette Savoyarde <b>Leztroy</b> aux <b>Pommes de Terre BIO</b> et <b>Reblochon Fruitière AOP</b></p> <p><b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b></p>