

Restaurant Scolaire : COMMUNAUTÉ DE COMMUNES FAUCIGNY GLIERES

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2022

	lundi 7 nov.	mardi 8 nov.	jeudi 10 nov.	Férié 11/11
45 Semaine	Carottes de <b>Reignier</b> Râpées au Citron <b>Raviolis BIO</b> du <b>Royans</b> , Sauce Crémée au Pesto, Farce Champignons et Ail des Ours <b>Yaourt à la Châtaine BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>Céleri BIO</b> en Rémoulade Aiguillette de Poulet <b>Français</b> , Coulis Provençal <b>Pommes de Terre BIO</b> façon Potatoes <b>Raclette BIO</b> de <b>Savoie</b> <b>Compotée Pomme &amp; Potimarron BIO</b> <b>Lezsaisons</b>	<b>Velouté de Courgette de Savoie BIO</b> <b>Lezsaisons</b> Bolognaise de <b>Boeuf BIO Français</b> <b>Torsades BIO</b> de <b>Chambéry</b> au Beurre <b>Comté BIO AOP Seigle Martin de Nantua</b> râpé <b>Poire Conférence BIO</b>	Férié
46 Semaine	lundi 14 nov. Cake au Chèvre et Tomates Confites Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Gratin de Chou-Fleur au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b>	mardi 15 nov. <b>Soupe de Butternuts &amp; Pommes de Terre BIO</b> <b>Lezsaisons</b> <b>Mini-Quenelles Natures BIO</b> de <b>Royans</b> à la Tomate <b>Riz BIO</b> Arlequin Fromage Râpé <b>Français</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	Beaujolais Nouveau ! 17/11 Salade de <b>Carottes BIO</b> à la Vigneronne Saucisson de la <b>Maison Baud</b> à <b>Villaz</b> Pommes de Terre de <b>Savoie</b> Lyonnaises <b>Jus de Pomme BIO</b> de <b>Lacroix</b> Marbré Potimarron & Chocolat <b>Leztroy</b>	vendredi 18 nov. Salade Verte & Douce Vinaigrette Blanquette de <b>Veau BIO</b> de <b>Haute-Savoie</b> <b>Blé BIO</b> au Beurre Fondue de <b>Poireaux BIO</b> , Crème & Curry <b>Yaourt BIO</b> de <b>Savoie</b> à la Confiture de Mirabelle de <b>Lorraine, Lezsaisons</b>
47 Semaine	lundi 21 nov. Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> Dos de Cabillaud Court-Mouillement Purée de <b>Brocolis BIO</b> Tomme Fruitière <b>Compotée Pomme &amp; Rhubarbe BIO</b> <b>Lezsaisons</b>	mardi 22 nov. <b>Chou Chine BIO</b> Sauce Cocktail Dahl de <b>Lentilles Corail BIO</b> <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Carottes BIO</b> Vichy <b>Yaourt Nature BIO Sucré</b> du <b>Crêt Joli</b>	jeudi 24 nov. Batavia, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Endives au Jambon, Recette des Enfants (Endives, <b>PDT BIO</b> , Béchamel au <b>Lait BIO</b> ) Mousse au Chocolat <b>Leztroy</b>	vendredi 25 nov. Soupe à l'Oignon <b>Leztroy</b> & Croûtons <b>Boeuf BIO des 2 Savoie</b> à la Provençale <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre <b>La Dent du Chat BIO</b> <b>Poire BIO</b> de <b>Cercier</b>
48 Semaine	lundi 28 nov. <b>PDT BIO</b> en Parmentière Quiche au Fromage Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés <b>Pomme BIO</b> Caramélisées <b>Lezsaisons</b>	Déclinaisons autour de la Courge ! 29/11 Râpé de <b>Potimarron BIO</b> de <b>Haute-Savoie</b> Diot <b>Rochois</b> Confit au Vin Blanc Curry de Butternut & PDT de <b>Savoie</b> Sablé au <b>Potimarron BIO</b> Crème Dessert au <b>Potimarron BIO</b> & <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	jeudi 1 déc. Crème Savoureuse d'Épinards <b>Lezsaisons</b> Poisson Frais Sauce Massalé <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Beaufort AOP</b> <b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b>	vendredi 2 déc. Méli-Mélo de Saison & Vinaigrette <b>Leztroy</b> Tartiflette Savoyarde <b>Leztroy</b> aux PDT de <b>Savoie</b> et <b>Reblochon Fruitière AOP</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Chevrier</b>