

# Restaurant scolaire Faverges-Seythenex



36	Rentrée Scolaire		37	38	39				
	Semaine								
	lundi 4 sept.	<b>Carottes BIO &amp; Maïs Vinaigrette</b> <b>Raviolis BIO de Royans</b> <b>Emmental &amp; Basilic</b> , sauce tomate Fromage de Région <b>Yaourt à la Mirabelle BIO de Minzier</b>				mardi 5 sept. Pommes de Terre en Parmentière Colin d'Alaska Pané Plein Filet Epinards au <b>Lait BIO de Minzier</b> Fromage de Région <b>Nectarine BIO</b>	mercredi 6 sept. <b>Concombre BIO</b> façon Crétoise Emincé de Dinde <b>Française</b> Curry <b>Riz BIO</b> Safrané <b>Tomates BIO</b> à la Provençales Fromage de Région Clafoutis aux Prunes, <b>Lait BIO de Minzier</b>	jeudi 7 sept. Tomates de <b>Gaillard</b> & Vinaigrette aux Epices <b>Steak Haché de Bœuf BIO Français</b> et son Jus Purée de <b>PDT de Savoie</b> , Pointe de Crème <b>Tome AOP des Bauges</b> Melon Charentais	vendredi 8 sept. Pastèque Jambon Blanc Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Fromage de Région Sablé Spéculoos
	lundi 11 sept.	<b>Semoule &amp; Légumes BIO</b> en Taboulé Quiche au Fromage <b>Haricots Verts BIO</b> Sautés Fromage de Région Grappes de Raisin				mardi 12 sept. <b>Carottes BIO</b> Râpées en Vinaigrette Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron <b>Blé BIO</b> façon Pilaf <b>Courgettes BIO</b> Fondues au Cumin Fromage de Région <b>Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz</b>	mercredi 13 sept. Tomates de <b>Gaillard</b> & Vinaigrette aux Epices Risotto Camarguais aux Légumes du Soleil (sans viande) <b>Riz Camarguais IGP &amp; Courgettes BIO</b> Fromage de Région Crumble aux Prunes	jeudi 14 sept. Salade Verte, Vinaigrette Chipolata de <b>Région</b> Grillée <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> au Beurre Fromage de Région Compote Pomme & Fraise <b>Lezsaisons</b>	vendredi 15 sept. Pâté Croûte & Cornichons Rôti de Bœuf <b>Français</b> et son Jus <b>Polenta BIO</b> Tradition Concassée de <b>Tomates BIO</b> Fromage de Région Pastèque
	lundi 18 sept.	Salade de <b>Lentilles BIO</b> Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Rôti Choux-Fleurs Béchamel au <b>Lait BIO</b> Fromage de Région Muffin au Chocolat				mardi 19 sept. <b>Courgettes BIO</b> à l'Andalouse <b>Quenelles BIO Nature</b> du <b>Royans</b> Tomatées <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Raclette BIO de Savoie</b> Prunes	mercredi 20 sept. Eventail de <b>Melon Charentais BIO</b> Diot <b>Rochois</b> de la <b>Salaison des Alpes</b> Purée de Pois Cassés Aubergine & <b>Courgettes BIO</b> Fromage de Région <b>Fromage Blanc BIO de Minzier</b> à la <b>Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche</b>	jeudi 21 sept. <b>Concombres BIO</b> à la Bulgare Dos de Lieu Noir en Court-Mouillement <b>Croés BIO Alpina Savoie</b> façon Pilaf <b>Tomate BIO &amp; Poivron Basquaise</b> Fromage de Région Flan Vanille, <b>Lait BIO de Minzier</b>	vendredi 22 sept. Tomates de <b>Gaillard</b> & Sauce Balsamique Sauté de Veau <b>Français</b> Marengo <b>Pommes de Terre HVE de Savoie</b> au Four <b>Comté BIO AOP Seigne Martin</b> Grappe de Raisin
lundi 25 sept.	Carottes de <b>Savoie</b> en Vinaigrette Dos d'Eglefin sauce Aurore <b>Riz BIO</b> aux Poivrons Fromage de Région <b>Yaourt Fermier BIO de Savoie</b> à la Confiture de Banane <b>Lezsaisons</b>	mardi 26 sept. Cake au Chèvre et Tomates Confites Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à la Crème Purée de <b>Brocolis BIO</b> <b>Beaufort AOP de Haute-Maurienne</b> Pastèque à Croquer	mercredi 27 sept. Radis Roses & Beurre Colombo de Colin d'Alsaka et Petits Légumes <b>Semoule BIO</b> Gonflée Fromage de Chèvre du <b>Mont Saxonnex</b> <b>Compote Pomme &amp; Framboise BIO Lezsaisons</b>	jeudi 28 sept. Salade Verte & Douce Vinaigrette Bolognaise de <b>Bœuf BIO Français</b> <b>Tortis BIO Alpina Savoie</b> Pointe d'Huile d'Olive Fromage Râpé <b>Français</b> Grappes de Raisin	vendredi 29 sept. <b>Betteraves BIO &amp; Maïs</b> Vinaigrette <b>Cœufs BIO Brouillés</b> aux Fines Herbes <b>Pommes de Terre BIO</b> Vapeur <b>Carottes BIO</b> à la Crème Fromage de Région Mousse au Chocolat				

Ces Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages.

Ils sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la Saison

Ils sont réalisés conformément au Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire