

Restaurant scolaire Faverges-Seythenex



MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2023

40	lundi 2 oct.	mardi 3 oct.	mercredi 4 oct.	jeudi 5 oct.	vendredi 6 oct.
Semaine	<p>Céleri Rave BIO Rémoulade</p> <p>Filet de Merlu sauce à l'Italienne</p> <p>Penne BIO Alpina Savoie à l'Huile d'Olive</p> <p>Dés de Fromage de Région</p> <p>Compote Pomme & Abricot Lezsaisons</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette</p> <p>Emincé de Veau BIO Français au Curry</p> <p>PDT BIO au Four</p> <p>Concassée de Tomates</p> <p>Cubes de Pomme BIO Lezsaisons</p>	<p>Pomme de Terre BIO en Parmentière</p> <p>Jambon Blanc</p> <p>Petits Pois Étuvés & Carottes BIO</p> <p>Tiramisu Fruits Rouges</p>	<p>Haricots Verts BIO en Salade</p> <p>Pois Chiches & Potimarrons BIO en sauce Tomate</p> <p>Riz BIO Basmati façon Pilaf</p> <p>Reblochon Fermier AOP</p> <p>Poire BIO</p>	<p>Semoule BIO en Taboulé</p> <p>Haut de Cuisse de Poulet Français Miel & Epices</p> <p>Choux Fleurs Béchamel au Lait BIO</p> <p>Fromage Blanc BIO</p> <p>à la Confiture de Fraises Françaises Lezsaisons</p>
41	<p>Betteraves BIO & Vinaigrette</p> <p>Escalope de Porc du Mont Charvin à la Dijonnaise</p> <p>Pommes de Terre de Savoie à la Vapeur</p> <p>Meule des 2 Savoie BIO</p> <p>Pomme BIO</p>	<p>Salade Verte, Vinaigrette</p> <p>Dos de Lieu Noir au Court-Mouillement</p> <p>Blé BIO à la Tomate</p> <p>Abondance Fermière AOP</p> <p>Grappes de Raisin</p>	<p>Saucisson du Mont Charvin & Cornichons</p> <p>Boulettes de Butternuts & Marron BIO, coulis Tomaté</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Potimarron BIO Rôti</p> <p>Petit Suisse Sucré</p>	<p>Carottes BIO en Vinaigrette</p> <p>Bœuf BIO des 2 Savoie façon Bourguignon</p> <p>Macaronis BIO Alpina Juste au Beurre</p> <p>Fromage Râpé Français</p> <p>Compote Pomme & Poire Lezsaisons</p>	<p>Salade de Riz BIO Colorée</p> <p>Œufs Brouillés BIO au Fromage</p> <p>Poêlée de Haricots Verts BIO</p> <p>Carrot Cake</p>
42	<p>Céleri Rave BIO en Rémoulade</p> <p>Dos de Cabillaud sauce Dugléré</p> <p>Croeur de blé BIO Alpina Savoie</p> <p>Blettes BIO Etuvées</p> <p>Yaourt Nature Sucré BIO</p>	<p>Salade de Lentilles Vertes BIO</p> <p>Quiche au Fromage, Œuf & Lait BIO</p> <p>Purée de Brocolis BIO</p> <p>Pomme BIO</p>	<p>Salade de Tortis BIO Alpina Savoie Tex-Mex</p> <p>Rôti de Veau Français au Jus</p> <p>Carottes de Savoie à la Crème</p> <p>Tome des Bauges AOP</p> <p>Grappes de Raisin</p>	<p>Salade Verte, Vinaigrette</p> <p>Pilon de Poulet Français sauce Tandoori</p> <p>Céréales Gourmandes BIO</p> <p>Comté BIO AOP</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>	<p>Menu de la Peur</p> <p>Coleslaw, Chou Blanc & Carotte BIO</p> <p>Diot à la Vigneronne du Mont Charvin</p> <p>Curry de PDT, Carotte & Potimarron BIO de Savoie</p> <p>Crème Dessert au Potimarron BIO & lait BIO</p>
43	<p>Vacances Scolaires</p> <p>Salade de Farfalles</p> <p>Tortilla aux PDT & Œufs BIO, coulis Tomaté</p> <p>Haricots Plats Tomatés</p> <p>Beaufort AOP</p> <p>Pomme BIO</p>	<p>Chou-Fleur Tomaté</p> <p>Bolognaise de Lentilles Vertes BIO</p> <p>Riz Camarguais BIO IGP cuit Pilaf</p> <p>Yaourt Fermier BIO de Savoie</p> <p>a la Confiture Lezsaisons</p>	<p>Soupe de Légumes Lezsaisons</p> <p>Brandade de Colin</p> <p>aux Pommes de Terre de Savoie</p> <p>Fromage Râpé Français</p> <p>Banane BIO</p>	<p>Menu Oriental</p> <p>Méli Mélo de Saison & Vinaigrette Marocaine</p> <p>Sauté de Veau Français façon Tajine</p> <p>Semoule BIO aux Epices</p> <p>Carotte & Navet BIO au Cumin</p> <p>Sablé Amande & Fruits Secs ou Pistache</p>	<p>Cake au Fromage</p> <p>Chipolata Grillée du Mont Charvin</p> <p>Epinards Recette des Enfants au Lait BIO</p> <p>Poire BIO</p>
44	<p>lundi 30 oct.</p> <p>Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex-Mex</p> <p>Filet de Colin d'Alaska Pané</p> <p>Haricots Beurre Tomatés</p> <p>Raclette Fruitière de Savoie IGP</p> <p>Compote Pomme & Rhubarbe BIO</p>	<p>Menu Halloween</p> <p>Crème de Potimarron de Savoie, Lezsaisons & Croûtons</p> <p>Aiguillette de Poulet Français sauce Trompettes de la Mort</p> <p>Coquillettes BIO Alpina Juste au Beurre</p> <p>Yaourt aux Framboises BIO</p>	<p>mercredi 1 nov.</p> <p>Férié</p> <p>Chou Chine BIO</p> <p>Sauté de Canard aux Champignons</p> <p>Purée de Pois Cassés</p> <p>Crumble de Butternuts BIO de Savoie</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Gâteau de Semoule aux Raisins secs</p>	<p>jeudi 2 nov.</p> <p>Macédoine de Légumes, Carottes & Navets BIO</p> <p>Rôti de Bœuf Français au Jus</p> <p>PDT & Poireaux BIO en Gratin</p> <p>Marbré Potimarron BIO & Chocolat</p>	<p>vendredi 3 nov.</p> <p>Salade Verte, Douce Vinaigrette</p> <p>mini Quenelle Nature sauce Tomatée</p> <p>Riz BIO au Curry</p> <p>Banane BIO</p>