

Restaurant scolaire Faverges-Seythenex



MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2023

Semaine	45	46	47	48	
	lundi 6 nov. Rentrée Scolaire Carotte & Panais BIO râpés Raviolis BIO de Royans Farce Champignons et Ail des Ours, Sauce Pesto Yaourt Nature BIO Sucré	mardi 7 nov. Céleri BIO rémoulade Emincé de Poulet Français à l'Italienne Polenta BIO au Potimarron BIO de Savoie Tomme Fermière Compote de Pomme HVE Lezsaisons	mercredi 8 nov. Salade de Riz BIO Colorée Gratin de Colin aux Poireaux BIO Purée de Brocolis BIO Crème Dessert Vanille au Lait BIO	jeudi 9 nov. Soupe de Carottes de Reignier, Lezsaisons Bolognaise de Bœuf BIO Français Macarons BIO Alpina au beurre Fromage Râpé Français Pomme BIO	vendredi 10 nov. Batavia, Vinaigrette Endives au Jambon Recette des Enfants (Endives, PDT BIO , Béchamel au Lait BIO) Mousse au Chocolat
	lundi 13 nov. PDT BIO en Parmentière Quiche aux Légumes Petits Pois Etuvés Salade Mangue & Ananas	mardi 14 nov. Potage St Germain BIO Lezsaisons Dos de Lieu Noir sauce Massalé Riz BIO cuit façon Pilaf Meule de Savoie BIO Banane BIO des Antilles	mercredi 15 nov. Salade Verte, Vinaigrette Sauce Fromagère Lezsaisons Torsades Blé & Pois HVE Alpina Savoie de Chambéry Pomme BIO Caramélisées Lezsaisons	jeudi 16 nov. Beaujolais Nouveau Salade de Carotte BIO à la Vigneronne Saucisson Beaujolais Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre de Savoie Jus Pomme BIO Sablé Potimarron BIO de Savoie & Chocolat	vendredi 17 nov. Chou Chine BIO Sauce Cocktail Bœuf BIO des 2 Savoie à la Provençale Semoule BIO gonflée Butternuts de Savoie Rôties Fromage Blanc BIO à la Confiture de Cerise Lezsaisons
	lundi 20 nov. Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie Tex-Mex Dos de Cabillaud au Court-Mouillement Epinards au Lait BIO de Minzier Raclette BIO de Savoie Purée Pomme & Banane BIO Lezsaisons	mardi 21 nov. Salade Verte, Vinaigrette Dahl de Lentilles Corail BIO Riz Basmati BIO au Beurre Fondue de Poireaux BIO Yaourt à la Châtaigne BIO	mercredi 22 nov. Céleri & Pommes BIO en Rémoulade Haut de Cuisse de Poulet Français au Miel & Epices Blé BIO au Beurre Gratin de Courge Spaghetti BIO Poire BIO de Cercier	jeudi 23 nov. Soupe à l'Oignon Lezroy & Croûtons Blanquette de Veau HVE de la Ferme de Challonges Riz BIO cuit façon Pilaf Dèss de Fromage de Région Pomme BIO	vendredi 24 nov. Menu British Coleslaw, Carottes & Chou BIO Œufs Brouillés BIO au Fromage Haricots Coco BIO Tomatés Tarte façon Cheesecake
	lundi 27 nov. Cake Chèvre & Tomates Confites Colin d'Alaska Plein Filet Pané et Citron Chou-Fleur au Lait BIO Poire BIO	mardi 28 nov. Soupe de Butternut & PDT BIO Lezsaisons Quenelles Natures BIO de Royans Sauce Tomatée Riz BIO au Curry Fromage Râpé Français Banane	mercredi 29 nov. Macédoine, Carottes & Navets BIO Rôti de Veau Français & son Jus Boullghour BIO Gonflée Abondance AOP Compote Pomme & Châtaigne BIO	jeudi 30 nov. Betterave BIO en Vinaigrette Boulettes de Bœuf BIO façon Kefta Penne Rigate BIO Alpina Savoie Potimarron BIO de Savoie Rôti Yaourt BIO de Savoie à la Confiture de Mirabelle	vendredi 1 déc. Batavia, Vinaigrette Tartiflette Savoyarde aux Pommes de Terre BIO et Reblochon Fruitière AOP Kiwi BIO de la Vallée du Rhône

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