

# Restaurant scolaire Faverges-Seythenex



## MENUS DU MOIS DE FEVRIER 2024

Semaine	6	7	8	9	
6	<b>lundi 5 févr.</b> <b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette <b>Raviolis BIO</b> de <b>Royans</b> Champignons et Ail des Ours Sauce Pesto Fromage Râpé <b>Français</b> Compote BIO	<b>mardi 6 févr.</b> Cake aux Olives Escalope de Porc MONT CHARVIN sauce Moutarde Petits Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés Brie <b>Pomme BIO</b>	<b>mercredi 7 févr.</b> Macédoine, Navets et <b>Carottes BIO</b> Emincé de Poulet <b>Français</b> à l'Italienne <b>Pommes de Terre Grenailles BIO</b> Rôties <b>Abondance AOP</b> Banane BIO	<b>jeudi 8 févr.</b> Velouté de <b>Poireaux</b> Croûtons Dos de Cabillaud sauce Paprika Haricots verts Yaourt Nature Sucré BIO	<b>vendredi 9 févr.</b> <b>NOUVEL AN CHINOIS</b> NEMS SAUTE DE POULET CARAMEL POEELE DE NOUILLES BEIGNET ANANAS
7	<b>lundi 12 févr.</b> Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> Quiche Fromagère aux <b>Œufs BIO</b> Épinards au <b>Lait BIO</b> Compote BIO	<b>mardi 13 févr.</b> <b>Carottes BIO</b> Râpés Croziflette aux <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> et <b>Reblochon</b> Clémentine	<b>mercredi 14 févr.</b> Soupe aux Légumes Emincé de Dinde <b>Française</b> à la Crème <b>Boulghour BIO</b> Gonflé Yaourt à la Myrtille BIO	<b>jeudi 15 févr.</b> Salade Verte, sauce César Brandade de poisson aux <b>Pommes de Terre BIO</b> <b>Comté AOP</b> Quartiers d'Orange	<b>vendredi 16 févr.</b> <b>Céleri BIO</b> en Rémoulade <b>Steak Haché de Bœuf BIO Français</b> , sauce Barbecue <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> au Beurre Crème Dessert Chocolat au <b>Lait BIO</b>
8	<b>lundi 19 févr.</b> Parmentière aux <b>PDT BIO</b> Dos de Lieu Noir en Court-Mouillement <b>Haricots beurre BIO</b> Poêlés Petit Suisse Sucré Sablé Vanille	<b>mardi 20 févr.</b> <b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette <b>Quenelles Nature BIO</b> de <b>Royans</b> sauce à la Provençale <b>Riz indica BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Meule de Savoie BIO</b> Banane BIO	<b>mercredi 21 févr.</b> Salade Verte, Vinaigrette Lasagnes de Bœuf <b>Français, Maison</b> <b>Fromage Blanc BIO</b> façon Straciatella	<b>jeudi 22 févr.</b> Crème Savoureuse d'Épinards Chipolata de <b>Région</b> Purée de <b>Pommes de Terre BIO</b> au <b>Lait BIO</b> Raclette <b>Pomme BIO</b>	<b>vendredi 23 févr.</b> Salade Verte, Vinaigrette <b>Sauté de Veau BIO</b> au Curry <b>Semoule BIO</b> Gonflée <b>Carottes BIO</b> Flan Vanille au <b>Lait BIO</b>
9	<b>lundi 26 févr.</b> <b>Crème de Potimarron BIO</b> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané et son Citron Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> Muffin Chocolat	<b>mardi 27 févr.</b> Terrine <b>Carottes BIO</b> et Chou-Fleur & Mayonnaise Sauté de poulet <b>Riz BIO</b> Cuit façon Pilaf <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Haute-Savoie</b> à la Confiture	<b>mercredi 28 févr.</b> <b>Céleri BIO</b> en Rémoulade Rôti de Porc <b>Français</b> sauce Curry <b>Polenta BIO</b> Tradition Bûche de Chèvre <b>Compote BIO</b>	<b>jeudi 29 févr.</b> Salade Verte, Vinaigrette Carbonade de <b>Bœuf HVE</b> Potatoes de <b>Pommes de Terre de Savoie</b> <b>Tome AOP</b> des <b>Bauges</b> Banane BIO	<b>vendredi 1 mars</b> <b>Carottes BIO</b> râpées & Maïs en Vinaigrette Sauce Fromagère <b>Lezsaisons</b> <b>Torsades HVE Blé &amp; Pois Alpina Savoie</b> <b>Pommes BIO</b> Caramélisées

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