

Restaurant scolaire Faverges-Seythenex



36	Semaine	lundi 1 sept.	lundi 8 sept.	lundi 15 sept.	lundi 22 sept.	lundi 29 sept.					
		Rentrée Scolaire									
		Carottes BIO Râpées en Vinaigrette Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans sauce Tomate Yaourt Nature Sucré BIO	Belles Herbes HVE Françaises en Vinaigrette Lieu Sauce orientale SEMOULE BIO Gonflé Courgettes BIO façon tajine Crème Dessert Vanille au Lait BIO	-- Aiguillette de Poulet Français à la Crème Polenta BIO Tradition Potimarron Gruyère IGP, de Franche-Comté Sablé	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette Brandade de Colin aux Pommes de terre BIO Yaourt Fermier BIO Compote	HARICOT VERT en Vinaigrette Sauce Carbonara Macaronis BIO Apina Savoie Emmental Râpé Français Pomme HVE	mardi 2 sept.	mardi 9 sept.	mardi 16 sept.	mardi 23 sept.	mardi 30 sept.
		-- Colin d'Alaska Pané Plein Filet & sauce Tartare Riz BIO cuit façon Pilaf petits legumes Meule de Savoie Nectarine BIO	Pommes de Terre en Parmentière Quiche au Fromage, Œufs Français & Lait BIO Epinards Français au Lait BIO Melon Charentais HVE	Radis Roses & Beurre Quenelles Nature BIO de Royans Tomatées Riz BIO cuit façon Pilaf Bûchette de Chèvre Prunes BIO Française	-- Escalope de Poulet Français basquaise Mélange de céréales BIO au Beurre Fleurs des Alpes Grappes de Raisin	Tomates Françaises & Vinaigrette balsamique P'tit Colin Crémé Riz BIO cuit façon Pilaf Duo de courgettes Yaourt aux Fruits BIO Fermier	mercredi 3 sept.	mercredi 10 sept.	mercredi 17 sept.	mercredi 24 sept.	mercredi 1 oct.
		Concombre BIO à la Crème Colombo d'Emincé de poulet Français boulghour gratin BIO Aubergine & Courgettes BIO Purée de Pomme HVE	Tomates Françaises & Vinaigrette balsamique Risotto Camarguais aux Légumes du Soleil (sans viande) Riz Camarguais IGP BIO & Courgettes BIO Camembert des Pâturages Comtois Crumble	Salade Verte & Vinaigrette Escalope de Porc Mont Charvin sauce à la Moutarde Torsades HVE Alpina Savoie à la farine de Pois/Blé Beaufort Grappes de Raisin	Radis Roses de l'Ain & Beurre Dos d'Eglefin en Court-Mouillement Purée Chou-Fleur & Haricot Lingot BIO Saint Nectaire Melon Charentais	Taboulé Oriental, Semoule BIO Alpina Savoie Palet végétarien Haricots Verts BIO Français Persillés Brie Moelleux Chocolat	jeudi 4 sept.	jeudi 11 sept.	jeudi 18 sept.	jeudi 25 sept.	jeudi 2 oct.
-- Jambon blanc Carottes parisiennes Petits-Pois Etuvés Brie des Pâturages Comtois Cookie	-- Chipolata Grillée de La Salaison du Mont Charvin Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina au Beurre Carottes BIO à la Crème Raclette IGP Purée Pomme & Pêche HVE	Tomates Françaises & Vinaigrette basilic Colombo de Colin d'Alsaka et Petits Légumes Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée Mousse au chocolat	Salade Verte & Vinaigrette crémeuse Bolognaise de Bœuf BIO Français Penne Rigate BIO Alpina Savoie Prunes BIO Française	-- Sauté de Filet de Poulet Français sauce Crémeuse Gratin PDT & Butternut BIO Comté BIO Crumble Pomme, Poire & Spéculos	vendredi 5 sept.	vendredi 12 sept.	vendredi 19 sept.	vendredi 26 sept.	vendredi 3 oct.		
Tomates Françaises & Vinaigrette crémeuse Steak Haché de Bœuf BIO Français et son Jus Pommes de terre de Savoie façon Potatoes Tome AOP Grappes de Raisin	Salade Verte & Vinaigrette aux herbes Lasagnes de Bœuf Français Fromage Blanc à la Confiture de Fraise	Concombres BIO façon Tzatziki Sauté de Veau Français façon Marengo Pommes de Terre HVE de Savoie au Four P'tit Suisse Sucré	Carottes BIO à la Crème Œufs BIO Brouillés Français au Fromage Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Courgettes BIO façon Barbecue Cake Marbré au Potimarron BIO	Salade Verte & Vinaigrette César Sauté de Bœuf Français façon Bourguignon Polenta BIO Tradition Dés de Gruyère IGP Poire BIO							

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

Ils sont validés par une 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