

## Restaurant Scolaire : ALBY SUR CHERAN PRIMAIRE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2018

	45	46	47	48
Semaine	<p><b>lundi 5 nov.</b></p> <p><b>Betterave Rouge BIO</b> Vinaigrette  <b>Quenelles Natures BIO</b> du <b>Royans</b> en Béchamel  <b>Riz BIO</b>, Ciboulette &amp; Tomates Confites  <b>La Dent du Chat BIO</b>  <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b></p>	<p><b>mardi 6 nov.</b></p> <p><b>Chou Chine BIO</b> Cocktail  Tranche de Jambon Blanc  <b>Torsades BIO Alpina Savoie</b>  <b>Tome AOP</b> des <b>Bauges</b>  Cake aux Epices</p>	<p><b>jeudi 8 nov.</b></p> <p>Soupe aux <b>Oignons BIO</b> &amp; Croûtons  Carbonade de Boeuf Flamande  <b>Pommes de Terre BIO</b> Vapeur  <b>Comté BIO</b> Râpé, pour la Soupe  <b>Banane BIO</b></p>	<p><b>vendredi 9 nov.</b></p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette  Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b>  Purée de Pois Cassés  <b>Carottes BIO</b> à la Crème  <b>Yaourt Fermier BIO</b> à la Crème de Marron  <b>Leztroy</b></p>
Semaine	<p><b>lundi 12 nov.</b></p> <p>Salade de Pépinettes <b>Alpina Savoie</b>  Quiche au Fromage  <b>Haricots Verts BIO</b> Persillés  Petit Suisse Sucré  Mangue &amp; Ananas, Sirop Vanille</p>	<p><b>mardi 13 nov.</b></p> <p>Crème de <b>Butternut &amp; PDT BIO</b>  Dos de Cabillaud Nantaise  <b>Riz BIO</b> Fantaisie  <b>Yaourt aux Fruits BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>Beaujolais Nouveau 15/11</b></p> <p><b>Lentilles Vertes BIO</b> Vigneronne  Saucisson à la Beaujolaise  <b>Pommes de Terre BIO</b> Lyonnaises  Jus de Raisins Nouveaux de <b>Chignin</b>  Feuilleté <b>Leztroy</b></p>	<p><b>vendredi 16 nov.</b></p> <p>Cake <b>Pommes &amp; Chou Rouge BIO</b>  <b>Steak Haché de Boeuf BIO</b> &amp; Jus  <b>Carottes BIO</b> &amp; Petits-Pois Etuvés  <b>Tomme BIO</b> de <b>Chindrieux</b>  <b>Poire BIO</b> de Chez <b>Lacroix</b></p>
Semaine	<p><b>lundi 19 nov.</b></p> <p>Potage, <b>Légumes BIO</b> &amp; Céréales  Plein Filet de Colin d'Alaska Pané &amp; Citron  Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b>  Camembert  Clémentines Nouvelles</p>	<p><b>mardi 20 nov.</b></p> <p><b>Carottes BIO</b> au Balsamique  Émincé de Poulet <b>Français</b> au Curry  <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b>  Fromage Râpé <b>Français</b>  Compotée <b>Pomme BIO</b> &amp; Framboise</p>	<p><b>jeudi 22 nov.</b></p> <p>Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b>  <b>Boeuf BIO GAEC des 2 Savoie</b>  <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf  Endives "Découverte"  <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> au <b>Coulis de Fruits BIO Leztroy</b></p>	<p><b>vendredi 23 nov.</b></p> <p>Scarole &amp; Vinaigrette aux Epices  Tartiflette, <b>PDT</b> &amp; <b>Oignons BIO</b> et <b>Reblochon Fermier AOC Rochois</b>  <b>Banane BIO</b></p>
Semaine	<p><b>lundi 26 nov.</b></p> <p><b>Chou Chine BIO</b> Cocktail  Escalope de Porc de <b>Région</b> à la Moutarde  <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b>  Fondue de <b>Blettes BIO</b>  Gâteau de l'Avent</p>	<p><b>mardi 27 nov.</b></p> <p>Macédoine, <b>Carotte &amp; Navet BIO</b>  Marmite de <b>Veau BIO</b> au Romarin  <b>Polenta BIO</b> de <b>Savoie</b> Tradition  <b>Saget BIO</b> de <b>Chindrieux</b>  Clémentines</p>	<p><b>jeudi 29 nov.</b></p> <p>Salade Verte de Saison  Lasagnes Fraîches de <b>Haute-Savoie</b> au Boeuf <b>Charolais</b>  <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b>  Sablé Chocolat</p>	<p><b>vendredi 30 nov.</b></p> <p>Velouté Dubarry, <b>Chou-Fleur &amp; PDT BIO</b>  Poisson Frais en Court-Mouillement  <b>Riz BIO</b> aux <b>Carottes BIO</b>  Bûche de Chèvre  Kiwi Jaune</p>