

Restaurant Scolaire : FILLINGES

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2024

		lundi 4 nov.	mardi 5 nov.	mercredi 6 nov.	jeudi 7 nov.	vendredi 8 nov.
Semaine	45	<p>Duo Carottes & Panais BIO Râpés</p> <p>Raviolis Champignons & Ail des Ours BIO de Royans, sauce Crémée au Pesto</p> <p>Crème Dessert Vanille Leztroy, au Lait BIO de Minzier</p>	<p>Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette</p> <p>Gratin Crémieux de Colin aux Poireaux BIO</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Yaourt à la Châtaïne BIO de Minzier</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Endives au Jambon, Recette des Enfants (Endives, Jambon, PDT BIO, Béchamel au Lait BIO)</p> <p>Cake au Chocolat Leztroy</p>	<p>Soupe de Carottes de Reignier, Lezsaisons</p> <p>Bolognaise de Boeuf BIO Français</p> <p>Macaronis BIO Alpina Savoie au Beurre</p> <p>Emmental Râpé Français</p> <p>Pomme BIO d'Atout Pom, Chevrier</p>	<p>Sauté de Poulet Français Nouvelle Agriculture au Curry</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Crumble de Butternuts BIO de Savoie</p> <p>Reblochon Fruitière AOP de La Fromagerie Peguet, Fillinges</p> <p>Compotée Pomme & Fraise Lezsaisons</p>
	46	Férié	<p>Dos de Cabillaud aux Epices Douces</p> <p>Bouloghour BIO Gonflé</p> <p>Fondue de Poireaux BIO, Crème & Curry</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Moelleux Citron, Amande & Huile d'Olive Leztroy</p>	<p>Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO</p> <p>Saucisse au Chou de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</p> <p>Purée Patate Douce & PDT BIO</p> <p>Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille</p> <p>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</p>	<p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & DèS de Fromage de Région</p> <p>Gnocchis BIO sauce Tomatée</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>	<p>Soupe à l'Oignon Leztroy & Croûtons</p> <p>Blanquette de Veau BIO Français</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</p>
	47	<p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron</p> <p>Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie au Beurre</p> <p>Epinards BIO Français Crémieux au Lait BIO</p> <p>Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny</p> <p>Purée Pomme & Poire BIO Lezsaisons</p>	<p>Soupe de Butternuts & Pommes de Terre BIO Lezsaisons</p> <p>Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO de La Ferme de Minzier</p> <p>Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés</p> <p>Poire BIO de Cercier, Lacroix</p>	<p>Céleri Rave BIO Râpé & ses Cubes de Pommes BIO</p> <p>Pilon de Poulet Français Rôti Miel & Epices</p> <p>Blé BIO au Beurre</p> <p>Gratin de Courge Spaghetti BIO</p> <p>Fromage Blanc BIO de Minzier façon Stracciatella</p>	<p>Salade de Carottes BIO à la Vigneronne</p> <p>Saucisson à Cuire de La Salaison des Alpes, à La-Roche-sur-Foron</p> <p>Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre de Savoie</p> <p>Jus de Pommes BIO de Cercier, Lacroix</p> <p>Sablé Poïmarron BIO de Savoie & Chocolat Leztroy</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Boulettes de Boeuf BIO Français façon Kefta</p> <p>Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée</p> <p>Crème Caramel, Œufs & Lait BIO de Minzier</p>
	48	<p>Céleri Rave BIO en Rémoulade</p> <p>Torsades BIO Alpina Savoie & Sa Sauce Carbonara Leztroy</p> <p>Emmental Râpé Français</p> <p>Pomme BIO de Lacroix, Cercier</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans, Sauce Tomatée Lezsaisons</p> <p>Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf</p> <p>Yaourt BIO de La Ferme du Crêt Joli à Minzier à la Confiture de Pêche Lezsaisons</p>	<p>Coleslaw, Chou Blanc & Carotte BIO</p> <p>Rôti de Veau Français au Jus</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Abondance AOP Fruitière de Haute-Savoie</p> <p>Clémentine Corse</p>	<p>Bourguignon au Boeuf BIO des GAEC des Savoie & du Jura</p> <p>Crozets BIO Alpina Savoie Crémieux</p> <p>Poïmarrons BIO Juste Rôti</p> <p>Tomme IGP de la Fruitière de Hauteville-sur-Fier</p> <p>Compotée Pomme & Châtaïne BIO Lezsaisons</p>	<p>Soupe au Chou Lezsaisons</p> <p>Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO</p> <p>Tarte façon Pastel de Nata Leztroy</p>