



Restaurant Scolaire : ARCHAMPS

Pain BIO à chaque repas

Semaine	lundi 30 sept.	mardi 1 oct.	jeudi 3 oct.	vendredi 4 oct.
40	<p>Betterave Rouge BIO Vinaigrette Escalope de Porc de Région à la Moutarde Polenta BIO de Savoie Tradition Reblochon Fermier AOP Rochais Prunes de Région</p>	<p>Tranche de Melon Merlu, Huile d'Olive & Citron Blé BIO façon Pilaf Tomate & Poivron en Basquaise Yaourt aux Fruits BIO de Minzier</p>	<p>Tomates en Salade Chipolata de Région au Four Purée de Pommes de Terre de Savoie Abondance Fermier AOP Grappes de Raisin</p>	<p>Salade Verte de Saison Rôti de Boeuf Français sauce Rougail Riz BIO Safrané cuit Pilaf Courgettes BIO Confités Mousse au Chocolat Lestroy</p>
41	<p>lundi 7 oct.</p> <p>Jambon Persillé de Bourgogne Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Epinards Recette des Enfants Tomme BIO de Chindrieux Pomme IGP de Savoie</p>	<p>mardi 8 oct.</p> <p>Carottes de Savoie en Vinaigrette Pilon de Poulet Français Label Rouge Riz BIO aux Fines Herbes Ratatouille, Courgettes BIO Muffin Framboises</p>	<p>jeudi 10 oct.</p> <p>Radis Roses de Saison et Beurre Mijotée de Veau BIO au Citron Pommes de Terre BIO Vapeur Rougail de Tomates Fraîches Yaourt Fermier BIO de Savoie au Coulis de Fruits Lestroy</p>	<p>vendredi 11 oct.</p> <p>Batavia, Vinaigrette Lestroy Steak Haché de Boeuf BIO & Jus Torsades BIO Alpina Savoie La Dent du Chat BIO Compote Pomme Fraise Lezsaïsons</p>
42	<p>lundi 14 oct.</p> <p>Salade de Lentilles Vertes BIO Gribiche Aiguillette de Poulet Français aux Trompettes Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Comté BIO 6-9 mois Ananas & Mangue, Sirop de Vanille</p>	<p>mardi 15 oct.</p> <p>Céleri Rave BIO en Rémoulade Jambon Blanc Coquillettes BIO à la Ciboulette Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier Cookie</p>	<p>jeudi 17 oct.</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Boeuf BIO des Savoie à l'Orientale Semoule BIO Gouffée Mélange Aubergines & Tomates Panacotta, Coulis Lestroy aux Fraises de Savoie</p>	<p>vendredi 18 oct.</p> <p>Salade de Haricots Verts BIO Poisson Frais, sauce Curry Riz BIO cuit façon Pilaf Saget BIO de Chindrieux Banane BIO</p>
43	<p>Vacances Scolaires 21/10</p>	<p>mardi 22 oct.</p>	<p>jeudi 24 oct.</p>	<p>vendredi 25 oct.</p>
44	<p>lundi 28 oct.</p> <p>Voire Equipe</p>	<p>mardi 29 oct.</p> <p>Lestroy</p>	<p>jeudi 31 oct.</p> <p>vous souhaitez de</p>	<p>vendredi 1 nov.</p> <p>Bonnes Vacances !</p>
Semaine				Féried

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2019

Ces menus sont validés par Marion MOLLARD noire diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la saison. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.