

## Restaurant Scolaire : ARCHAMPS

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2020

		Pain BIO à chaque repas			
Semaine	45	<b>Rentrée Scolaire 02/11</b> <b>Betterave Rouge BIO</b> Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Quenelles Natures BIO</b> du <b>Royans</b> en Béchamel <b>Riz BIO</b> , Ciboulette & Tomates Confités <b>La Dent du Chat BIO</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	<b>mardi 3 nov.</b> <b>Chou Chine BIO</b> Cocktail Jambon Blanc <b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> au Beurre Camembert Cake au Citron	<b>jeudi 5 nov.</b> Soupe à l'Oignon & Croûtons Poisson Frais en Court-Mouillement <b>Boulghour BIO</b> Gonflé Râpé de <b>Comté BIO Marcel Petite</b> <b>Banane BIO</b>	<b>vendredi 6 nov.</b> Duo <b>Carottes</b> et <b>Panais BIO</b> Râpés Rôti de Boeuf <b>Français</b> et son Jus Gratin de <b>Pomme de Terre BIO</b> à l'Emmental Fondue de <b>Poireaux BIO</b> , Crème & Curry <b>Compotée Pomme &amp; Rhubarbe BIO Lezsaisons</b>
	46	<b>lundi 9 nov.</b> Salade de <b>Haricots Verts BIO</b> Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à la Crème <b>Semoule BIO</b> Gonflée <b>Tomme BIO</b> de <b>Chindrieux</b> <b>Poire BIO</b> de Chez <b>Lacroix</b>	<b>mardi 10 nov.</b> Potage, <b>Légumes BIO</b> & Croûtons Dos de Cabillaud sauce Massalé <b>Riz BIO</b> aux <b>Carottes BIO</b> <b>Yaourt aux Fruits BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>jeudi 12 nov.</b> <b>Céleri et Pommes BIO</b> en Rémoulade <b>Raviolis BIO du Royans</b> , Farce Champignons et Ail des Ours Fromage Râpé <b>Français</b> Brioche Tressée	<b>vendredi 13 nov.</b> Batavia, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Tartiflette Savoyarde <b>Leztroy</b> aux PDT de <b>Savoie</b> et Reblochon Fruitier Ananas & Mangue, Sirop de Vanille
	47	<b>lundi 16 nov.</b> Velouté Dubarry, <b>Chou-Fleur &amp; PDT BIO</b> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Epinards au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> Chèvre Demi-Sec de <b>Vions</b> <b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b>	<b>mardi 17 nov.</b> Salade de Pépinettes <b>Alpina Savoie</b> Quiche au Fromage Butternuts de <b>Savoie</b> Rôties aux Epices <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b> Quartiers d'Orange	<b>Beujolais Nouveau 19/11</b> <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> Marbré Potimarron Chocolat <b>Leztroy</b>	<b>vendredi 20 nov.</b> Salade Verte de Saison <b>Boeuf BIO des 2 Savoie</b> à la Provençale <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre Meule des <b>Pays de Savoie</b> <b>Banane BIO</b>
	48	<b>lundi 23 nov.</b> Râpé de <b>Céleri BIO</b> en Rémoulade Escalope de Porc de <b>Région</b> à la Moutarde <b>Crozets BIO Alpina</b> Crémeux Endives "Découverte" Crème Chocolat au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>mardi 24 nov.</b> Carottes & <b>Navets BIO</b> en Macédoine Steak Haché de <b>Boeuf BIO Charolais</b> sauce BBQ <b>Penne Rigate BIO Alpina Savoie</b> Petit Suisse Sucré <b>Poire BIO</b> de Chez <b>Lacroix</b>	<b>jeudi 26 nov.</b> Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Marmite de <b>Veau BIO</b> au Romarin <b>Polenta BIO</b> au Potimarron de <b>Savoie</b> <b>Tarte aux Pommes BIO Leztroy</b>	<b>vendredi 27 nov.</b> Crème <b>Butternut &amp; PDT BIO</b> <b>Pois Chiches &amp; Carottes BIO</b> sauce Tomate Riz Basmati <b>Tome AOP</b> des <b>Bauges</b> Clémentines