

## Restaurant Scolaire : BOSSEY ECOLE

Pain BIO à chaque repas

Pain BIO à chaque repas					
	Rentrée Scolaire 03/11	mardi 4 nov.	jeudi 6 nov.	vendredi 7 nov.	
45 Semaine	Duo <b>Carottes &amp; Panais BIO</b> Râpés <b>Raviolis Champignons &amp; Ail des Ours BIO</b> de <b>Royans</b> , sauce Crémée au Pesto Emmental Râpé <b>Français</b> <b>Compotée Pomme &amp; Poire BIO Lezsaisons</b>	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztrou</b> Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf Crème Dessert Chocolat <b>Leztrou</b> , au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	Velouté de Courgette <b>Lezsaisons</b> Sauté de Veau <b>Français</b> aux Olives <b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b> <b>Abondance AOP de Nos Fruitières</b> <b>Poire BIO de Cercier</b>	Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> à la Provençale <b>Polenta BIO Tradition</b> <b>Potimarrons BIO Rôtis</b> <b>Yaourt à la Châtaigne BIO</b> de <b>Minzier</b>	
46 Semaine	lundi 10 nov.  Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b> Dos de Lieu façon Dugléry Petits Pois & Carottes de <b>Reignier</b> Etuvés Cake aux <b>Pommes BIO Leztrou</b>	Férié 11/11	Férié	jeudi 13 nov.  Boulette de Pois façon Kefta Sauce Massalé <b>Semoule BIO de Savoie Gonflée</b> Fondue de <b>Poireaux BIO</b> <b>Fromage Blanc BIO de Minzier</b> Façon Stracciatella	Les Délices des Princesses 14/11  <b>Soupe Butternut BIO Lezsaisons &amp; Dès de Gruyère IGP</b> , de <b>Franche-Comté</b> Pilon de Poulet <b>Français</b> Rôti Miel & Epices <b>Riz Camarguais BIO IGP</b> cuit façon Pilaf <b>Pomme BIO de Chevrier</b> & Meringue Suisse <b>Leztrou</b>
47 Semaine	lundi 17 nov.  Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare <b>Leztrou</b> <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> au Beurre <b>Epinards BIO Français</b> au <b>Lait BIO du Crêt Joli</b> <b>Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny</b> <b>Compotée Pomme &amp; Coing BIO Lezsaisons</b>	mardi 18 nov.	Menu Beaujolais 20/11	vendredi 21 nov.  Salade de <b>Carottes BIO</b> à la Vigneronne Saucisson à Cuire de <b>La Salaison des Alpes</b> , à <b>La-Roche-sur-Foron</b> Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre de <b>Savoie</b> <b>Jus de Pomme BIO de Lacroix</b> , à <b>Cercier</b> Sablé <b>Potimarron BIO de Savoie</b> & Chocolat <b>Leztrou</b>	<b>Potage Saint Germain BIO Lezsaisons</b> Chili Sin Carne, au <b>Pois BIO Français</b> <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Tomme IGP de la Fruitière de Hauteville-sur-Fier</b> Banane des <b>Antilles</b>
48 Semaine	lundi 24 nov.  <b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette Brandade de Colin aux <b>PDT &amp; Butternut BIO</b> <b>Reblochon AOP de La Fromagerie Peguet, Fillinges</b> <b>Pomme BIO de Cercier</b>	mardi 25 nov.	jeudi 27 nov.	vendredi 28 nov.  Bourguignon de <b>Boeuf BIO des GAEC de Savoie &amp; Jura</b> <b>Boulghour BIO Gonflé</b> <b>Potimarrons BIO Rôtis</b> <b>Comté BIO AOP Seignemartin</b> Purée Pomme & Mirabelle <b>Lezsaions</b>	

Ces menus sont validés par Fanny PREVOND notre 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. Vous pouvez retrouver les substituts et allergènes sur le fichier joint à ce document.