

## Restaurant Scolaire : BOSSEY ECOLE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2019

	lundi 4 nov.	mardi 5 nov.	jeudi 7 nov.	vendredi 8 nov.
Semaine 45	<p><b>Betterave Rouge BIO</b> Vinaigrette</p> <p><b>Quenelles Natures BIO</b> du <b>Royans</b> en Béchamel</p> <p><b>Riz BIO</b>, Ciboulette &amp; Tomates Confités</p> <p><b>La Dent du Chat BIO</b></p> <p><b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b></p>	<p>Salade de <b>Chou Chine BIO</b></p> <p>Jambon Blanc</p> <p><b>Torsades BIO Alpina Savoie</b></p> <p>Camembert</p> <p>Cake au Citron</p>	<p>Soupe à l'<b>Oignon BIO</b> &amp; Croûtons</p> <p>Cabillaud en Court-Mouillement</p> <p><b>Boulghour BIO</b> Gonflé</p> <p><b>Comté BIO</b> Râpé, pour la Soupe</p> <p><b>Banane BIO</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette</p> <p>Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b></p> <p>Purée de Pois Cassés</p> <p>Carottes de <b>Savoie</b> à la Crème</p> <p><b>Yaourt Fermier BIO</b> à la Crème de Marron <b>Leztroy</b></p>
Semaine 46	<p>lundi 11 nov.</p> <p>Férié</p>	<p>mardi 12 nov.</p> <p>Crème <b>Butternut</b> &amp; <b>PDT de Savoie</b></p> <p><b>Raviolis BIO du Royans</b>, Farce Champignons et Ail des Ours</p> <p>Fromage Râpé Pâtes ou Potage</p> <p><b>Yaourt aux Fruits BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p>jeudi 14 nov.</p> <p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade</p> <p>Filet de Merlu sauce Massalé</p> <p><b>Riz BIO</b> Fantaisie</p> <p>Chou Frisé et Mirepoix de <b>Carottes BIO</b></p> <p>Brioche Tressée</p>	<p>vendredi 15 nov.</p> <p>Batavia, Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Tartiflette Savoyarde <b>Leztroy</b> aux <b>PDT BIO</b> et <b>Reblochon Fermier AOP Rochois</b></p> <p>Mangue &amp; Ananas, Sirop Vanille</p>
Semaine 47	<p>lundi 18 nov.</p> <p>Potage, <b>Légumes BIO</b> &amp; Céréales</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané &amp; Citron</p> <p>Epinards au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p> <p><b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b></p> <p>Kiwi de la <b>Vallée du Rhône</b></p>	<p>mardi 19 nov.</p> <p><b>Carottes BIO</b> au Balsamique</p> <p>Émincé de Poulet <b>Français</b> au Curry</p> <p><b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b></p> <p><b>Abondance Fermier AOP</b></p> <p><b>Compote Pomme &amp; Myrtilles BIO Lezsaisons</b></p>	<p>Beaujolais Nouveau 21/11</p> <p><b>Lentilles Vertes BIO</b> Vigneronne</p> <p>Saucisson à la Beaujolaise</p> <p><b>Pommes de Terre BIO</b> Lyonnaises</p> <p>Jus de Raisins Nouveaux de <b>Chignin</b></p> <p>Marbré Potimarron Chocolat</p>	<p>vendredi 22 nov.</p> <p>Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b></p> <p><b>Boeuf BIO GAEC des 2 Savoie</b></p> <p><b>Riz BIO</b> &amp; Quinoa Rouge</p> <p>Meule des Pays de Savoie</p> <p><b>Banane BIO</b></p>
Semaine 48	<p>lundi 25 nov.</p> <p><b>Chou Chine BIO</b> Cocktail</p> <p>Longe de Porc de <b>Région</b> à la Moutarde</p> <p><b>Crozets BIO Alpina Savoie</b></p> <p>Endives à l'Orange</p> <p>Gâteau de l'Avent</p>	<p>mardi 26 nov.</p> <p>Macédoine, <b>Carotte</b> &amp; <b>Navef BIO</b></p> <p>Marmite de <b>Veau BIO</b> au Romarin</p> <p><b>Polenta BIO</b> au <b>Potimarron de Savoie</b></p> <p><b>Saget BIO</b> de <b>Chindrieux</b></p> <p><b>Poire BIO</b> de <b>Cercier</b></p>	<p>jeudi 28 nov.</p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette</p> <p>Lasagnes Fraîches de <b>Haute-Savoie</b> au Boeuf <b>Charolais</b></p> <p>Tarte <b>Leztroy</b> aux <b>Pommes BIO</b></p>	<p>vendredi 29 nov.</p> <p>Velouté Dubarry, <b>Chou-Fleur</b> &amp; <b>PDT BIO</b></p> <p>Poisson Frais sauce Nantaise</p> <p><b>Riz BIO</b> aux <b>Carottes BIO</b></p> <p><b>Tome AOP</b> des <b>Bauges</b></p> <p>Clémentines</p>