

# Restaurant Scolaire : VIMINES ECOLE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2020

	lundi 31 août	Rentrée Scolaire 01/09	jeudi 3 sept.	vendredi 4 sept.
36 Semaine	<p>Pépinettes <b>Alpina Savoie</b> façon Tex Mex</p> <p>Tarte <b>Tomate BIO</b> &amp; Moutarde</p> <p><b>Carottes &amp; Navets BIO</b> Etuvés</p> <p><b>Reblochon Fermier AOP Rochois</b></p> <p>Pastèque à Croquer</p>	<p><b>Concombres BIO</b> &amp; Maïs</p> <p><b>Raviolis BIO</b> du <b>Royans</b> aux <b>Légumes du Soleil BIO</b></p> <p><b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b></p> <p>Sablé Chocolat <b>Leztroy</b></p>	<p><b>Melon Charentais BIO</b> Fraîcheur</p> <p><b>Steak Haché de Boeuf BIO</b> et son Jus</p> <p><b>Pomme de Terre BIO</b> au Four</p> <p>Crème Caramel au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b></p>	<p>Verdure de Saison de <b>Haute-Savoie</b></p> <p>Émincé de Poulet, Pesto <b>Leztroy</b></p> <p>Croés <b>Alpina Savoie</b></p> <p>Ratatouille, <b>Courgette &amp; Tomate BIO</b></p> <p><b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Savoie</b> à la Confiture <b>Leztroy</b></p>
37 Semaine	<p>lundi 7 sept.</p> <p>Salade de <b>Riz BIO</b> Colorée</p> <p>Quiche au Fromage</p> <p><b>Haricots Verts BIO</b> Justes Sautés</p> <p>Petit Suisse Sucré</p> <p>Grappes de Raisin</p>	<p>mardi 8 sept.</p> <p>Radis Roses et Beurre</p> <p>Cabillaud en Court-Mouillement</p> <p><b>Blé BIO</b> à la Tomate</p> <p><b>Comté AOP BIO</b> Marcel Petite</p> <p>Compote Pomme Abricot <b>Lezsaïsons</b></p>	<p>jeudi 10 sept.</p> <p>Batavia, sauce Blanche <b>Leztroy</b></p> <p>Saucisses de <b>Boeuf BIO</b> de <b>Savoie</b></p> <p><b>Coquillettes BIO</b> à l'Huile d'Olive</p> <p><b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> à la <b>Crème de Marron AOP BIO d'Ardèche</b></p>	<p>vendredi 11 sept.</p> <p>Cake au Chèvre et Tomates Confités</p> <p><b>Sauté de Veau BIO</b> Marengo</p> <p><b>Boulghour BIO</b> Gonflé</p> <p>Courgettes Fondues au Cumin</p> <p><b>Banane BIO</b></p>
38 Semaine	<p>lundi 14 sept.</p> <p><b>Lentilles BIO</b> façon <b>Leztroy</b></p> <p>Escalope de Porc de <b>Région</b> sauce Curry</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b></p> <p><b>Tomme Fermière IGP</b> de <b>Cornier</b></p> <p>Prunes de <b>Région</b></p>	<p>mardi 15 sept.</p> <p>Carottes de <b>Savoie</b> en Vinaigrette</p> <p><b>Quenelle Nature BIO</b> du <b>Royans</b> à la Tomate</p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Yaourt aux Fruits BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p>jeudi 17 sept.</p> <p><b>Concombres BIO</b> à la Bulgare</p> <p>Poisson Frais façon Couscous</p> <p><b>Céréales Gourmandes BIO</b></p> <p>Aubergine &amp; <b>Courgettes BIO</b> Confités</p> <p>Flan Chocolat, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p>vendredi 18 sept.</p> <p>Chiffonade de Saison</p> <p>Variante de <b>Boeuf BIO Savoyard</b></p> <p>Purée de Pommes-de-Terre, Pointe de Crème</p> <p><b>La Dent du Chat BIO</b></p> <p>Raisin Rouge</p>
39 Semaine	<p>lundi 21 sept.</p> <p>Râpé de Courgettes à l'Andalouse</p> <p>Filet de Merlu sauce Massalé</p> <p><b>Riz BIO</b> aux Poivrons</p> <p><b>Saget BIO</b> de <b>Chindrieux</b></p> <p>Clafoutis à la Prune, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p>mardi 22 sept.</p> <p>Salade de <b>Haricots Verts BIO</b></p> <p>Tartiflette Savoyarde <b>Leztroy</b> aux <b>Pomme de Terre BIO</b> et Fromage de <b>ENILV</b></p> <p>Pastèque à Croquer</p>	<p>jeudi 24 sept.</p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette</p> <p><b>Torsades BIO</b> de <b>Chambéry</b> et <b>Boeuf BIO</b> en Bolognaise</p> <p>Chèvre Demi-Sec de <b>Vions</b></p> <p><b>Banane BIO</b></p>	<p>vendredi 25 sept.</p> <p>Concombre à la Crétoise</p> <p>Oeufs Brouillés aux Fines Herbes</p> <p><b>Semoule BIO</b> Gonflée</p> <p><b>Tomates BIO</b> Provençales</p> <p><b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> au Coulis de Fruits <b>Leztroy</b></p>
40 Semaine	<p>lundi 28 sept.</p> <p>Salade de Tomates d'Ici</p> <p>Escalope de Porc de <b>Région</b> Dijonnaise</p> <p><b>Crozets BIO Alpina</b> Crémeux</p> <p><b>Abondance AOP</b> de <b>Pers-Jussy</b></p> <p>Grappes de Raisin</p>	<p>mardi 29 sept.</p> <p>Râpé de <b>Céleri BIO</b> en Rémoulade</p> <p>Cabillaud, Huile d'Olive &amp; Citron</p> <p><b>Blé BIO</b> façon Pilaf</p> <p>Tomate &amp; Poivron en Basquaise</p> <p><b>Yaourt aux Fruits BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p>jeudi 1 oct.</p> <p>Concombres façon Tzatziki</p> <p>Cappelletti du <b>Royans</b> Épinard Ricotta, Coulis Provençal <b>Leztroy</b></p> <p>Fromage Râpé <b>Français</b></p> <p>Cake aux Pommes</p>	<p>vendredi 2 oct.</p> <p>Batavia Vinaigrette Balsamique</p> <p>Rôti de Boeuf <b>Français</b> sauce Rougail</p> <p><b>Riz BIO</b> Safrané</p> <p>Butternuts Poêlées de <b>Serrières</b></p> <p>Mousse au Chocolat <b>Leztroy</b></p>