

## Restaurant Scolaire : MIEUSSY

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2018

	lundi 8 janv.	mardi 9 janv.	mercredi 10 janv.	jeudi 11 janv.	vendredi 12 janv.
Semaine 2	<p><b>Carottes BIO</b> Râpées Vinaigrette  <b>Raviolis BIO</b> de <b>Royans</b> aux  <b>Légumes du Soleil BIO</b>            Tomme Fermière <b>Rochoise</b>            Clémentines</p>	<p>Potage Dubarry, <b>Chou-Fleur &amp; PDT BIO</b>            Émincé de Poulet <b>Français</b> Yassa  <b>Blé BIO</b> à la Tomate            Fromage Râpé pour le Potage  <b>Yaourt aux Fruits BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade            Tajine d'Agneau Marocaine  <b>Semoule BIO</b> mode Berbère  <b>Légumes BIO</b> à l'Orientale            Panacotta à la Framboise</p>	<p>Salade Verte de Saison            Steak Haché de <b>Boeuf BIO</b> &amp; Jus  <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf  <b>Butternut BIO</b> Rôtie au Beurre            Galette des Rois</p>	<p>Le Traditionnel ?uf Mayonnaise            Filet de Merlu sauce Crème  <b>Haricots Verts BIO</b> Persillés  <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b>  <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b></p>
Semaine 3	<p>Velouté de <b>Légumes BIO</b> &amp;            Céréales            Colombo d'Aiguillette de Poulet  <b>Français</b>  <b>Boulghour BIO</b> Gonflé            Camembert            Orange</p>	<p><b>Chou Chine BIO</b> Cocktail            Dos de Cabillaud, Huile d'Olive &amp;            Citron            Riz Basmati au Curcuma            Purée de <b>Brocolis BIO</b>            Crème Dessert Chocolat, <b>Lait BIO</b>            de <b>Minzier</b></p>	<p><b>PDT BIO</b> en Parmentière            Escalope de Porc de <b>Région</b>            Marinée / <i>Dinde</i>            Epinards au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>  <b>Morbier BIO AOP</b> Marcel Petite            Salade Exotique, <b>Orange BIO</b> &amp;            Mangue</p>	<p>Macédoine, <b>Carotte &amp; Navet BIO</b>            Bourguignon de <b>Boeuf BIO</b>  <b>Savoyard</b>  <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b>  <b>Gruyère BIO de La Dent du Chat</b>            Compotée <b>Pomme BIO</b> &amp;            Châtaigne</p>	<p>Scarole, Douce Vinaigrette            Tartiflette Savoyarde Leztroy aux <b>PDT BIO</b>            et Reblochon Fermier <b>AOC</b>  <b>Rochois / Nature</b>  <b>Banane BIO</b></p>
Semaine 4	<p>Fraîcheur de <b>Céleri &amp; Carotte BIO</b>            Sauté de Porc de <b>Région</b> à            l'échalote / <i>Dinde</i>  <b>Torsades BIO Alpina Savoie</b>            Etuvée de <b>Blettes BIO</b>            'Le Brassé' <b>Confiture BIO Leztroy</b> au  <b>Yaourt BIO</b> de <b>Gruffy</b></p>	<p>Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b>            Plein Filet de Colin d'Alaska Pané &amp;            Citron            Chou-Fleur Béchamel au Curry  <b>Le Crêztoy BIO</b>            Clémentines</p>	<p>Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b>            La Traditionnelle Poule au Pot  <b>Riz BIO</b> Safrané cuit Pilaf            Tomme Fermière <b>Rochoise</b>            Kiwi</p>	<p>Salade Verte et Trévisé            Lasagnes Fraîches de <b>Haute-Savoie</b>            au Boeuf <b>Charolais</b>            Gâteau d'Anniversaire</p>	<p>Crème de <b>Potimarron &amp; PDT BIO</b>            Mijotée de <b>Veau BIO</b> au Citron  <b>Polenta BIO</b> de <b>Savoie</b> Tradition            Crème Caramel au <b>Lait BIO</b></p>
Semaine 5	<p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade  <b>Quenelles Natures BIO</b> de <b>Royans</b>            Béchamel  <b>Riz BIO</b> aux Fines Herbes            Fondue de <b>Poireaux BIO</b>  <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> au  <b>Coulis de Fruits BIO Leztroy</b></p>	<p>Soupe de <b>Carottes &amp; PDT BIO</b>,            Croûtons            Diots <b>Rochois / Merguez</b>  <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b>  <b>Comté BIO</b> Marcel Petite            Orange</p>	<p>Farfalles &amp; Crudités Cocktail            Quiche Lorraine / <i>au Fromage</i>            Poêlée de <b>Haricots Verts BIO</b>            Brie  <b>Pomme BIO</b> &amp; Ananas, Sirop Vanille</p>	<p>Dés de <b>Betteraves Rouges BIO</b>            Poisson Frais sauce Tomatée  <b>Pommes de Terre BIO</b> au Four  <b>Raclette BIO AOP</b> Marcel Petite  <b>Banane BIO</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette            Rôti de Boeuf <b>Français</b> et Jus            Purée de Pois Cassés  <b>Carottes BIO</b> à la Crème            Chèvre Demi-Sec <b>d'Habère Poche</b>            Crêpe Chocolat Noisette</p>