



MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2018

	lundi 1 oct.	mardi 2 oct.	mercredi 3 oct.	jeudi 4 oct.	vendredi 5 oct.
40 Semaine			<p>Concombres BIO Tzatziki Cappelletti Épinard Ricotta du Royans, Coulis Provençal Leztroy Fromage Râpé Français Clafoutis Ananas Coco, Lait BIO</p>		
41 Semaine			<p>Semoule & Légumes BIO en Taboulé Quiche Lorraine Purée de Brocolis BIO Banane BIO</p>		
42 Semaine			<p>Salade de Pommes de Terre BIO Oeufs Brouillés Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Petit Suisse Sucré Grappes de Raisin</p>		
43 Semaine	<p>Vacances Scolaires 22/10 Coleslaw, Chou & Carotte BIO Diots Rochois Vigneronne Polenta au Potimarron BIO Tomme Fermière Rochoise Grappes de Raisin</p>	<p>Radis Croquants & Petit Beurre Haut de Cuisse de Poulet Français Macaronis BIO au Beurre Etuvée de Blettes BIO Crème Dessert Chocolat, Lait BIO de Minzier</p>	<p>Terrine de Carottes & Brocolis BIO, sauce Tartare Rôti de Veau Français et Jus Gratin Dauphinois, PDT BIO La Dent du Chat BIO Poire BIO de Cercier</p>	<p>Méli-Mélo de Saison Chili de Boeuf BIO à la Texane Riz Basmati Camembert Compotée de Pommes BIO & Crème de Marron Leztroy</p>	<p>Betteraves BIO & Maïs Merlu sauce Bisque de Homard Boulghour BIO Gonflé Epinards au Lait BIO de Minzier Île flottante, Crème anglaise au Lait BIO de Minzier</p>
44 Semaine	<p>Cake aux Olives Émincé de Poulet Français sauce Crème Poêlée de Haricots Verts BIO Bûche de Chèvre Poire BIO de Cercier</p>	<p>Carotte BIO, Céleri BIO, Radis Sauté de Porc de Région Blé BIO à la Tomate Reblochon Fermier AOP Rochois Pomme BIO de Cercier Caramélisées</p>	<p>Batavia, Vinaigrette Leztroy Dos de Colin sauce Paprika Crozets BIO Alpina Savoie Butternut BIO Rôtie au Beurre Fromage Blanc BIO de Minzier au Coulis de Fruits BIO Leztroy</p>	<p>Férial</p>	<p>Carottes BIO en 2 Couleurs Raviolis BIO du Royans, Farce Champignons et Ail des Ours Fromage Râpé Français Banane BIO</p>