

# Restaurant Scolaire : VIMINES ECOLE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2023

	Pain BIO à chaque repas				
Semaine 6	<b>Vacances Scolaires 06/02</b>	<b>mardi 7 févr.</b>	<b>mercredi 8 févr.</b>	<b>jeudi 9 févr.</b>	<b>vendredi 10 févr.</b>
	<p><b>Chou Chine BIO</b> Sauce Cocktail</p> <p>Diot de <b>Challonges</b></p> <p>Mijotée de <b>Lentilles Vertes &amp; Carottes BIO</b></p> <p><b>Comté Fruitiier BIO AOP</b></p> <p>Clémentines</p>	<p><b>Chou Chine &amp; Carotte BIO</b> façon Coleslaw</p> <p>Escalope de Dinde <b>Française</b> à l'Italienne</p> <p><b>Riz BIO</b> Safrané</p> <p><b>Abondance Fermière AOP BIO</b></p> <p><b>Comptée Pomme &amp; Myrtille BIO Lezsaisons</b></p>	<p>Segments de Pomelos Sucrés</p> <p>Bolognaise de <b>Tofu BIO</b> du <b>Bugey</b></p> <p><b>Torsades BIO Alpina Savoie</b>, au Beurre</p> <p><b>Haricots Verts BIO</b> Persillés</p> <p><b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b>, Confiture de Fraises <b>Lezsaisons</b></p>	<p>Batavia &amp; Vinaigrette Balsamique</p> <p>P'tits Colin Crémé</p> <p><b>Croés BIO Alpina Savoie</b> façon Pilaf</p> <p><b>Navets Boule d'Or BIO</b> Poêlé</p> <p>Crème Dessert <b>Leztroy</b> Vanille au <b>Lait BIO</b> de la <b>Ferme de Minzier</b></p>	<p><b>Potage Saint Germain BIO Lezsaisons</b></p> <p>Tranche de Jambon Blanc</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b></p> <p>Fromage Râpé <b>Français</b></p> <p><b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b></p>
	<b>lundi 13 févr.</b>	<b>mardi 14 févr.</b>	<b>mercredi 15 févr.</b>	<b>jeudi 16 févr.</b>	<b>vendredi 17 févr.</b>
	<p>Cake aux Olives Vertes</p> <p>Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b></p> <p>Rôti</p> <p>Épinards au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b></p> <p>Petit Suisse Sucré</p> <p>Ananas &amp; Mangue, sirop de Vanille</p>	<p><b>Crème de Potimarron BIO Lezsaisons</b></p> <p>Dos d'Eglefin sauce Curry</p> <p><b>Penne Rigate BIO</b> Pointe d'Huile d'Olive</p> <p><b>La Dent du Chat BIO</b></p> <p><b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b></p>	<p>Râpé de <b>Céleri Savoyard</b> en Rémoulade</p> <p>Emincé de <b>Veau BIO</b> au Romarin</p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Raclette BIO</b> de <b>Savoie</b></p> <p><b>Purée de Pommes BIO Lezsaisons</b></p>	<p>Batavia &amp; Vinaigrette au Basilic</p> <p><b>Boulettes de Pois Chiches &amp; Poivron BIO</b>, sauce Tomaté</p> <p><b>Semoule BIO</b> Gonflée</p> <p>Fondue de <b>Poireaux BIO</b></p> <p>Pudding Chocolat &amp; <b>Banane BIO</b></p>	<p>Salade de Haricots Beurre</p> <p>Bourguignon de <b>Boeuf BIO des Savoie</b></p> <p>Purée de Pommes de Terre de <b>Savoie</b></p> <p><b>Reblochon AOP</b></p> <p>Quartiers d'Orange</p>
Semaine 8	<b>Rentrée Scolaire 20/02</b>	<b>Mardi Gras 21/02</b>	<b>Cendres 22/02</b>	<b>jeudi 23 févr.</b>	<b>vendredi 24 févr.</b>
	<p>Mélange de <b>Carottes BIO</b> &amp; Maïs</p> <p><b>Raviolis aux Légumes du Soleil BIO</b> de <b>Royans</b>, sauce Tomate <b>Leztroy</b></p> <p><b>Yaourt à la Poire BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>Betteraves Rouges BIO</b>, Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Aiguillette de Poulet <b>Français</b> aux Trompettes</p> <p><b>Pommes de Terre Grenailles BIO</b></p> <p>Rôties</p> <p>Bûche de Chèvre</p> <p>Bugnes</p>	<p>Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b></p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané &amp; Citron</p> <p>Purée de <b>Brocolis BIO</b></p> <p><b>Tome AOP</b> des <b>Bauges</b></p> <p>Quartiers d'Orange</p>	<p>Batavia &amp; Vinaigrette Balsamique</p> <p>Dos de Lieu Noir sauce Aurore</p> <p><b>Riz BIO</b> Fantaisie</p> <p>Crème Caramel, <b>Oeufs</b> et <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p>Soupe à l'Oignon <b>Leztroy</b></p> <p>Rôti de Porc de <b>Challonges</b> sauce Curry</p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p>Fromage Râpé <b>Français</b></p> <p><b>Pomme HVE</b> de <b>Haute-Savoie</b></p>
Semaine 9	<b>lundi 27 févr.</b>	<b>mardi 28 févr.</b>	<b>mercredi 1 mars</b>	<b>jeudi 2 mars</b>	<b>vendredi 3 mars</b>
	<p>Crème Dubarry <b>Lezsaisons</b> &amp; Croûtons</p> <p>Emincé de Dinde <b>Français</b> sauce Colombo</p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Comté AOP</b></p> <p>Clémentine</p>	<p>Macédoine de Légumes, <b>Naveet &amp; Carottes BIO</b></p> <p>Dos de Cabillaud, Huile d'Olive &amp; Citron</p> <p><b>Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie</b> au Beurre</p> <p>Endives Gratinées</p> <p><b>Yaourt Fermier BIO de Savoie</b> façon Stracciatella <b>Leztroy</b></p>	<p>Terrine de <b>Brocolis &amp; Carottes BIO</b>, Sauce Tartare</p> <p>Escalope de Porc de <b>la Ferme de Challonges</b> à la Moutarde</p> <p><b>PDT de Savoie</b> au Four</p> <p>Etuvée de <b>Blettes BIO</b></p> <p><b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette</p> <p>Sauté de Veau <b>Français</b> aux Olives</p> <p>Purée de Pois Cassés</p> <p><b>Carottes BIO</b> Vichy</p> <p>Clafoutis aux Fruits Rouges, aux <b>Oeufs &amp; Lait BIO</b></p>	<p>Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> façon Tex-Mex</p> <p><b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Royans</b>, Sauce Tomatée</p> <p><b>Haricots Verts BIO</b> Persillés</p> <p>Meule de <b>Savoie</b></p> <p>Purée de pommes <b>Lezsaisons</b></p>