

# Restaurant Scolaire : VIMINES ECOLE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2023

	40	41	42	43	44
Semaine	<p><b>lundi 2 oct.</b></p> <p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Filet de Merlu à l'Italienne <b>Penne Rigate BIO Alpina</b> Pointe d'Huile d'Olive Compotée Pomme &amp; Abricot <b>Lezsaisons</b></p>	<p><b>mardi 3 oct.</b></p> <p>Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> &amp; Dês de Fromage de <b>Région</b> <b>Emincé de Veau BIO Français</b> au Curry <b>Pommes de Terre BIO</b> au Four Concassée de Tomates Cubes de <b>Pomme BIO Lezsaisons</b></p>	<p><b>mercredi 4 oct.</b></p> <p>Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b> Tranche de Jambon Blanc <b>Carottes BIO</b> &amp; Petits-Pois Etuvés Tiramisu au Chocolat <b>Leztroy</b></p>	<p><b>jeudi 5 oct.</b></p> <p>Salade de <b>Haricots Verts BIO</b> Bolognaise de <b>Pois Chiches BIO Français</b> aux <b>Polimarrons BIO de Savoie</b> <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Reblochon Fruitiier BIO</b> <b>Poire BIO de Cercier</b></p>	<p><b>vendredi 6 oct.</b></p> <p>Taboulé Oriental, <b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> Pilon de Poulet <b>Français</b> au Miel &amp; Épices Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO de Minzier</b> <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>la Ferme du Crêt Joli</b> à la Confiture de Fraises <b>Françaises Lezsaisons</b></p>
Semaine	<p><b>lundi 9 oct.</b></p> <p><b>Betteraves Rouges BIO</b>, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Escalope de Porc à la Moutarde, de <b>la Maison Hofer de Challonges</b> <b>Pommes de Terre HVE de Savoie</b> à la Vapeur Brie <b>Pomme BIO de Lacroix, Cercier</b></p>	<p><b>mardi 10 oct.</b></p> <p>Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Dos de Lieu Noir en Court-Mouillement <b>Blé BIO</b> à la Tomate <b>Abondance Fermière AOP de Pers-Jussy</b> Grappe de Raisin</p>	<p><b>mercredi 11 oct.</b></p> <p>Saucisson de <b>La Maison Hofer de Challonges</b> &amp; Cornichons <b>Boulettes Pois Chiches, Butternuts &amp; Marron BIO</b>, Coulis Tomaté <b>Polenta BIO</b> Tradition <b>Polimarron BIO</b> de <b>Savoie</b> Juste Rôti Petit Suisse Sucré</p>	<p><b>jeudi 12 oct.</b></p> <p><b>Carottes BIO</b> Râpées Vinaigrette <b>Boeuf BIO GAEC des Savoie</b> façon Bourguignon <b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre Fromage Râpé <b>Français</b> Compote Pomme &amp; Poire <b>Lezsaisons</b></p>	<p><b>vendredi 13 oct.</b></p> <p>Salade de <b>Riz BIO</b> Colorée <b>Oeufs Brouillés BIO</b> au Fromage <b>Haricots Verts BIO</b> Poêlés Carrot Cake</p>
Semaine	<p><b>lundi 16 oct.</b></p> <p><b>Céleri BIO</b> en Rémoulade Dos de Cabillaud sauce Dugléré <b>Croés BIO Alpina Savoie</b> façon Pilaf Etuvee de <b>Blettes BIO</b> <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du <b>GAEC</b> de Tétaz, <b>Saint-Germain-les-Paroisses</b></p>	<p><b>mardi 17 oct.</b></p> <p>Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> Quiche au Fromage, <b>Oeufs BIO &amp; Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> Purée de <b>Brocolis BIO</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Lacroix, Cercier</b></p>	<p><b>mercredi 18 oct.</b></p> <p>Salade de <b>Tortis BIO Alpina Savoie</b> façon Tex Mex Rôti de Veau <b>Français</b> au Jus Carottes de <b>Savoie</b> à la Crème <b>Tome AOP des Bauges</b> Grappe de Raisin</p>	<p><b>jeudi 19 oct.</b></p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b> Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Rôti &amp; sauce Tandoori Froide <b>Céréales Gourmandes BIO</b> <b>Comté BIO AOP Seigüe Martin</b>, de <b>Nantua</b> <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b></p>	<p><b>Menu de la Peur 20/10</b></p> <p>Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b> Diot à la Vigneronne de <b>La Maison Hofer, de Challonges</b> Curry de <b>PDT, Carotte BIO &amp; Polimarron BIO</b> de <b>Savoie</b> Crème Dessert <b>Leztroy</b> au <b>Polimarron BIO</b> de <b>Savoie</b> &amp; <b>Lait BIO</b> de <b>La Ferme du Crêt Joli</b></p>
Semaine	<p><b>Vacances Scolaires 23/10</b></p> <p>Salade de Farfalles, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Tortilla aux <b>Oeufs BIO Français &amp; PDT BIO</b>, coulis Tomaté Haricots Plats Tomatés <b>Beaufort AOP</b> de la <b>Vallée de Haute-Maurienne, Lanslebourg</b> <b>Pomme BIO d'Atout Pom, Chevrier</b></p>	<p><b>mardi 24 oct.</b></p> <p>Chou-Fleur à la Vinaigrette <b>Leztroy</b> Bolognaise aux <b>Lentilles Vertes BIO Français</b> <b>Riz BIO Camarguais IGP</b> cuit façon Pilaf <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Savoie</b> à la Confiture d'Abricot <b>Lezsaisons</b></p>	<p><b>mercredi 25 oct.</b></p> <p>Soupe aux Légumes <b>Lezsaisons</b> Brandade aux <b>Pommes de Terre HVE de Savoie</b> Fromage Râpé <b>Français</b> <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b></p>	<p><b>Menu Oriental 26/10</b></p> <p>Salade Verte &amp; Vinaigrette aux Epices <b>Leztroy</b> Sauté de Veau <b>Français</b> façon Tajine <b>Semoule BIO</b> aux Epices Douces <b>Carottes &amp; Navets BIO</b> au Cumin Gâteau Basboussa à l'Amande <b>Leztroy</b></p>	<p><b>vendredi 27 oct.</b></p> <p>Cake au Fromage <b>Leztroy</b> Chipolata Grillée de la <b>Ferme de Challonges</b> Épinards Recette des Enfants au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Poire BIO</b> de <b>Cercier</b></p>
Semaine	<p><b>lundi 30 oct.</b></p> <p>Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> façon Tex-Mex Plein Filet de Colin d'Alaska Pané Haricots Beurre Tomatés <b>Raclette Fruitière de Savoie IGP</b> <b>Compotée Pomme &amp; Rhubarbe BIO Lezsaisons</b></p>	<p><b>Menu Halloween 31/10</b></p> <p>Crème de Potimarron de <b>Savoie Lezsaisons</b> &amp; Croûtons Aiguillette de Poulet <b>Français</b> aux Trompettes de la Mort <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre <b>Yaourt aux Framboises BIO</b> de <b>La Ferme du Crêt Joli, Minzier</b></p>	<p><b>mercredi 1 nov.</b></p> <p>Férial</p>	<p><b>jeudi 2 nov.</b></p> <p>Macédoine de Légumes, <b>Navets &amp; Carottes BIO</b> Rôti de Boeuf <b>Français</b> et Jus Brun Gratin <b>Pommes de Terre &amp; Poireaux BIO</b> Cake Marbré <b>Leztroy</b></p>	<p><b>vendredi 3 nov.</b></p> <p>Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Saint-Jean-de-Royans</b>, Sauce Tomatée <b>Riz BIO</b> au Curry cuit façon Pilaf <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b></p>