

Restaurant Scolaire : CEYZERIEU

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2022

	45	46	47	48
Semaine	<p>lundi 7 nov.</p> <p>Carottes de Reignier Râpées au Citron</p> <p>Raviolis BIO du Royans, Sauce Crémée au Pesto, Farce Champignons et Ail des Ours</p> <p>Yaourt à la Châtaïne BIO de Minzier</p>	<p>mardi 8 nov.</p> <p>Céleri BIO en Rémoulade</p> <p>Aiguillette de Poulet Français, Coulis Provençal</p> <p>Pommes de Terre BIO façon Potatoes</p> <p>Raclette BIO de Savoie</p> <p>Compotée Pomme & Potimarron BIO Lezsaisons</p>	<p>jeudi 10 nov.</p> <p>Velouté de Courgette de Savoie BIO Lezsaisons</p> <p>Bolognaise de Boeuf BIO Français</p> <p>Torsades BIO de Chambéry au Beurre</p> <p>Comté BIO AOP Seigue Martin de Nantua râpé</p> <p>Poire Conférence BIO</p>	<p>Férié 11/11</p> <p>Salade d'Endives & Noix</p> <p>Rôti de Porc de la Ferme de Challonges aux Oignons</p> <p>Pommes de Terre BIO en Purée</p> <p>Fondue de Poireaux BIO</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Flan Chocolat, Lait BIO de Minzier</p>
Semaine	<p>lundi 14 nov.</p> <p>Cake au Chèvre et Tomates Confites</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron</p> <p>Gratin de Chou-Fleur au Lait BIO de Minzier</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>	<p>mardi 15 nov.</p> <p>Soupe de Butternuts & Pommes de Terre BIO Lezsaisons</p> <p>Mini-Quenelles Natures BIO de Royans à la Tomate</p> <p>Riz BIO Arlequin</p> <p>Fromage Râpé Français</p> <p>Pomme BIO de Cercier</p>	<p>Beaujolais Nouveau ! 17/11</p> <p>Salade de Carottes BIO à la Vigneronne</p> <p>Saucisson de la Maison Baud à Villaz</p> <p>Pommes de Terre de Savoie Lyonnaises</p> <p>Jus de Pomme BIO de Lacroix</p> <p>Marbré Potimarron & Chocolat Leztroy</p>	<p>vendredi 18 nov.</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette</p> <p>Blanquette de Veau BIO Français</p> <p>Blé BIO au Beurre</p> <p>Fondue de Poireaux BIO, Crème & Curry</p> <p>Yaourt BIO de Savoie à la Confiture de Mirabelle de Lorraine, Lezsaisons</p>
Semaine	<p>lundi 21 nov.</p> <p>Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie</p> <p>Dos de Cabillaud Court-Mouillement</p> <p>Purée de Brocolis BIO</p> <p>Tomme Fruitière</p> <p>Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons</p>	<p>mardi 22 nov.</p> <p>Chou Chine BIO Sauce Cocktail</p> <p>Dahl de Lentilles Corail BIO</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Carottes BIO Vichy</p> <p>Yaourt Fermier BIO Nature Sucré GAEC Tétaz</p>	<p>jeudi 24 nov.</p> <p>Batavia, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Endives au Jambon, Recette des Enfants (Endives, PDT BIO, Béchamel au Lait BIO)</p> <p>Mousse au Chocolat Leztroy</p>	<p>vendredi 25 nov.</p> <p>Soupe à l'Oignon Leztroy & Croûtons</p> <p>Boeuf BIO des 2 Savoie à la Provençale</p> <p>Coquillettes BIO Alpina Savoie Juste au Beurre</p> <p>La Dent du Chat BIO</p> <p>Poire BIO de Cercier</p>
Semaine	<p>lundi 28 nov.</p> <p>PDT BIO en Parmentière</p> <p>Quiche au Fromage</p> <p>Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés</p> <p>Pomme BIO Caramélisées Lezsaisons</p>	<p>mardi 29 nov.</p> <p>Céleri Rave et Pommes BIO, sauce Leztroy</p> <p>Escalope de Porc de la Ferme de Challonges à la Moutarde</p> <p>Penne Rigate BIO Alpina Savoie au Blé Complet BIO</p> <p>Butternut de Savoie Rôti</p> <p>Brioche Tressée</p>	<p>Menu Plaisir ! 01/12</p> <p>Saucisson de chez Gesler & Cornichons</p> <p>Pizza aux Fromages</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette</p> <p>Moelleux au Chocolat & Crème Anglaise Leztroy</p>	<p>vendredi 2 déc.</p> <p>Méli-Mélo de Saison & Vinaigrette Leztroy</p> <p>Tartiflette Savoyarde Leztroy aux PDT de Savoie et Reblochon Fruitière AOP</p> <p>Pomme BIO de Chevrier</p>