

Restaurant Scolaire : CEYZERIEU

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2023

| | 40 | 41 | 42 | 43 |
|---------|---|---|--|--|
| Semaine | <p>lundi 2 oct.</p> <p>Céleri Rave BIO en Rémoulade</p> <p>Filet de Merlu à l'Italienne</p> <p>Penne Rigate BIO Alpina Pointe d'Huile d'Olive</p> <p>Compotée Pomme & Abricot Lezsaisons</p> | <p>mardi 3 oct.</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & DèS de Fromage de Région</p> <p>Emincé de Veau BIO Français au Curry</p> <p>Pommes de Terre BIO au Four</p> <p>Concassée de Tomates</p> <p>Cubes de Pomme BIO Lezsaisons</p> | <p>jeudi 5 oct.</p> <p>Salade de Haricots Verts BIO</p> <p>Bolognaise de Pois Chiches BIO Français aux Potimarrons BIO de Savoie</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Reblochon Fruitiier BIO</p> <p>Poire BIO de Cercier</p> | <p>vendredi 6 oct.</p> <p>Taboulé Oriental, Semoule BIO Alpina Savoie</p> <p>Pilon de Poulet Français au Miel & Épices</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier</p> <p>Fromage Blanc BIO de la Ferme du Crêt Joli à la Confiture de Fraises Françaises Lezsaisons</p> |
| Semaine | <p>lundi 9 oct.</p> <p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Escalope de Porc à la Moutarde, de la Maison Hofer de Challonges</p> <p>Pommes de Terre HVE de Savoie à la Vapeur</p> <p>Brie</p> <p>Pomme BIO de Lacroix, Cercier</p> | <p>mardi 10 oct.</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Dos de Lieu Noir en Court-Mouillement</p> <p>Blé BIO à la Tomate</p> <p>Abondance Fermière AOP de Pers-Jussy</p> <p>Grappe de Raisin</p> | <p>jeudi 12 oct.</p> <p>Carottes BIO Râpées Vinaigrette</p> <p>Boeuf BIO GAEC des Savoie façon Bourguignon</p> <p>Macaronis BIO Alpina Savoie Juste au Beurre</p> <p>Fromage Râpé Français</p> <p>Compote Pomme & Poire Lezsaisons</p> | <p>vendredi 13 oct.</p> <p>Salade de Riz BIO Colorée</p> <p>Oeufs Brouillés BIO au Fromage</p> <p>Haricots Verts BIO Poêlés</p> <p>Carrot Cake</p> |
| Semaine | <p>lundi 16 oct.</p> <p>Céleri BIO en Rémoulade</p> <p>Dos de Cabillaud sauce Dugléré</p> <p>Croés BIO Alpina Savoie façon Pilaf</p> <p>Etuinée de Blettes BIO</p> <p>Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC de Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</p> | <p>mardi 17 oct.</p> <p>Salade de Lentilles Vertes BIO</p> <p>Quiche au Fromage, Oeufs BIO & Lait BIO du Crêt Joli</p> <p>Purée de Brocolis BIO</p> <p>Pomme BIO de Lacroix, Cercier</p> | <p>jeudi 19 oct.</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti & sauce Tandoori Froide</p> <p>Céréales Gourmandes BIO</p> <p>Comté BIO AOP Seigue Martin, de Nantua</p> <p>Banane BIO des Antilles</p> | <p>Menu de la Peur 20/10</p> <p>Coleslaw, Chou & Carotte BIO</p> <p>Diot à la Vigneronne de La Maison Hofer, de Challonges</p> <p>Curry de PDT, Carotte BIO & Potimarron BIO de Savoie</p> <p>Crème Dessert Leztroy au Potimarron BIO de Savoie & Lait BIO de La Ferme du Crêt Joli</p> |
| Semaine | <p>Vacances Scolaires 23/10</p> <p>Votre Equipe</p> | <p>mardi 24 oct.</p> <p>Leztroy</p> | <p>jeudi 26 oct.</p> <p>vous souhaite de</p> | <p>vendredi 27 oct.</p> <p>Bonnes Vacances !</p> |