

# Restaurant Scolaire : CEYZERIEU

## MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2023

	45	46	47	48
Semaine	<p><b>lundi 6 nov.</b></p> <p>Duo <b>Carottes &amp; Panais BIO</b> Râpés</p> <p><b>Raviolis BIO</b> de <b>Royans farce Champignons et Ail des Ours</b>, Sauce Crémée au Pesto,</p> <p><b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du <b>GAEC</b> de Tétaz, <b>Saint-Germain-les-Paroisses</b></p>	<p><b>mardi 7 nov.</b></p> <p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade</p> <p>Émincé de Poulet <b>Français</b> à l'Italienne</p> <p><b>Polenta BIO</b> au <b>Potimarron BIO</b> de <b>Savoie</b></p> <p><b>Tomme IGP</b> de <b>la Fruitière de Hauteville-sur-Fier</b></p> <p><b>Compote de Pommes HVE</b> Lezsaisons</p>	<p><b>jeudi 9 nov.</b></p> <p>Soupe de Carottes de <b>Reignier Lezsaisons</b></p> <p>Bolognaise de <b>Boeuf BIO Français</b></p> <p><b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre</p> <p>Fromage Râpé <b>Français</b></p> <p><b>Pomme BIO</b> de <b>Chevrier</b></p>	<p><b>vendredi 10 nov.</b></p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Endives au Jambon, Recette des Enfants (Endives, <b>PDT BIO</b>, Béchamel au <b>Lait BIO</b>)</p> <p>Mousse au Chocolat <b>Leztroy</b></p>
Semaine	<p><b>lundi 13 nov.</b></p> <p><b>PDT BIO</b> en Parmentière</p> <p>Quiche aux Légumes</p> <p>Petits Pois Etuvés</p> <p>Salade Ananas &amp; Mangue en Sirop</p>	<p><b>mardi 14 nov.</b></p> <p><b>Potage Saint Germain BIO</b> Lezsaisons</p> <p>Dos de Lieu Noir Sauce Massalé</p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p><b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b></p>	<p><b>Menu Beaujolais 16/11</b></p> <p>Salade de <b>Carottes BIO</b> à la Vigneronne</p> <p>Saucisson à Cuire de <b>La Salaison des Alpes</b>, à <b>La-Roche-sur-Foron</b></p> <p>Gratin Dauphinois aux <b>Pommes de Terre de Savoie</b></p> <p><b>Jus de Pomme BIO</b> de <b>Lacroix</b>, à <b>Cercier</b></p> <p>Sablé <b>Leztroy</b> au <b>Potimarron BIO</b> de <b>Savoie</b> &amp; Chocolat</p>	<p><b>vendredi 17 nov.</b></p> <p><b>Chou Chine BIO</b> Sauce Cocktail</p> <p><b>Boeuf BIO</b> des <b>GAEC</b> de notre <b>Contrée</b></p> <p><b>Semoule BIO</b> Gonflée de <b>Chambéry</b></p> <p>Butternut de <b>Savoie</b> Rôti au Beurre</p> <p><b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b>, à la Confiture de Cerises <b>Lezsaisons</b></p>
Semaine	<p><b>lundi 20 nov.</b></p> <p>Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> façon Tex-Mex</p> <p>Dos de Cabillaud en Court-Mouillement</p> <p>Epinards au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> à <b>Minzier</b></p> <p><b>Raclette BIO</b> de <b>Savoie</b></p> <p>Purée Pomme &amp; Banane <b>Lezsaisons</b></p>	<p><b>mardi 21 nov.</b></p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Dahl de <b>Lentilles Corail BIO</b></p> <p><b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Fondue de <b>Poireaux BIO</b>, Crème &amp; Curry</p> <p><b>Yaourt à la Châtaîne BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>jeudi 23 nov.</b></p> <p>Soupe à l'Oignon <b>Leztroy</b>, Croûtons &amp; Dés de Fromage de <b>Région</b></p> <p>Blanquette de <b>Veau BIO Français</b></p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Pomme BIO Lacroix</b>, à <b>Cercier</b></p>	<p><b>Menu Anglais 24/11</b></p> <p>Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b></p> <p><b>Oeufs Brouillés BIO</b> au Fromage</p> <p><b>Haricots Coco BIO</b> Tomatés</p> <p>Tarte façon Cheesecake <b>Leztroy</b></p>
Semaine	<p><b>lundi 27 nov.</b></p> <p>Cake au Chèvre et Tomates Confites <b>Leztroy</b></p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané &amp; Citron</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p> <p><b>Poire BIO Lacroix</b>, à <b>Cercier</b></p>	<p><b>mardi 28 nov.</b></p> <p><b>Soupe de Butternut BIO</b> Lezsaisons</p> <p><b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Saint-Jean-de-Royans</b>, Sauce Tomatée</p> <p><b>Riz BIO</b> au Curry cuit façon Pilaf</p> <p>Fromage Râpé <b>Français</b></p> <p><b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b></p>	<p><b>jeudi 30 nov.</b></p> <p><b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette</p> <p><b>Boulettes de Boeuf BIO Français</b> façon Kefta</p> <p><b>Penne Rigate BIO Alpina Savoie</b> Pointe d'Huile d'Olive</p> <p><b>Potimarron BIO</b> de <b>Savoie</b> Juste Rôti</p> <p><b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Savoie</b> à la Confiture de Mirabelles <b>Lezsaisons</b></p>	<p><b>vendredi 1 déc.</b></p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Tartiflette Savoyarde <b>Leztroy</b> aux <b>Pommes de Terre BIO</b> et <b>Reblochon Fruité AOP</b></p> <p><b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b></p>