

Restaurant Scolaire : ECOLE BILINGUE INTERNATIONALE DE HAUTE-SAVOIE

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2022

	lundi 7 nov.	mardi 8 nov.	mercredi 9 nov.	jeudi 10 nov.	Férié 11/11
45 Semaine	Carottes de Reignier Râpées au Citron Raviolis BIO du Royans , Sauce Crémée au Pesto, Farce Champignons et Ail des Ours Yaourt à la Châtaine BIO de Minzier	Céleri BIO en Rémoulade Aiguillette de Poulet Français , Coulis Provençal Pommes de Terre BIO façon Potatoes Raclette BIO de Savoie Compotée Pomme & Potimarron BIO Lezsaisons	Salade de Riz BIO Colorée Dos d'Eglefin sauce Aurore Épinards au Lait BIO du Crêt Joli Tarte aux Pommes BIO de Tournon, Leztroy	Velouté de Courgette de Savoie BIO Lezsaisons Bolognaise de Boeuf BIO Français Torsades BIO de Chambéry au Beurre Comté BIO AOP Seigue Martin de Nantua râpé Poire Conférence BIO	Salade d'Endives & Noix Rôti de Porc de Région aux Oignons Pommes de Terre BIO en Purée Fondue de Poireaux BIO Fromage de Région Flan Chocolat, Lait BIO de Minzier
46 Semaine	Cake au Chèvre et Tomates Confites Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Gratin de Chou-Fleur au Lait BIO de Minzier Banane BIO des Antilles	Soupe de Butternuts & Pommes de Terre BIO Lezsaisons Mini-Quenelles Natures BIO de Royans à la Tomate Riz BIO Arlequin Fromage Râpé Français Pomme BIO de Tournon	Betteraves Rouges BIO , Vinaigrette Leztroy Émincé de Poulet Français au Curry Polenta BIO à l'Abondance AOP Ananas & Mangue, sirop de Vanille	Beaujolais Nouveau ! 17/11 Salade de Carottes BIO à la Vigneronne Saucisson de la Maison Baud à Villaz Pommes de Terre de Savoie Lyonnaises façon Gratin Jus de Pomme BIO de Lacroix Marbré Potimarron & Chocolat Leztroy	vendredi 18 nov. Salade Verte & Douce Vinaigrette Blanquette de Veau BIO Français Blé BIO au Beurre Fondue de Poireaux BIO , Crème & Curry Yaourt BIO de Savoie à la Confiture de Mirabelle de Lorraine, Lezsaisons
47 Semaine	Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie Dos de Cabillaud Court-Mouillement Purée de Brocolis BIO Tomme du GAEC des Délices Savoyards, Cons-St Colombe Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	Chou Chine BIO Sauce Cocktail Dahl de Lentilles Corail BIO Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Carottes BIO Vichy Yaourt Nature BIO Sucré du Crêt Joli Langue de Chat	Macédoine de Légumes, Navel & Carottes BIO Haut de Cuisse de Poulet Français au Miel & Épices Céréales Gourmandes BIO Gratin de Courge Spaghetti BIO Fromage Blanc BIO du Crêt Joli à la Confiture de Cerises Lezsaisons	jeudi 24 nov. Batavia, Vinaigrette Leztroy Endives au Jambon, Recette des Enfants (Endives, PDT BIO , Béchamel au Lait BIO) Mousse au Chocolat Leztroy	vendredi 25 nov. Soupe à l'Oignon Leztroy & Croûtons Boeuf BIO des 2 Savoie à la Provençale Coquillettes BIO Alpina Savoie Juste au Beurre La Dent du Chat BIO Poire BIO de Cercier
48 Semaine	lundi 28 nov. PDT BIO en Parmentière Quiche au Fromage Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Pomme BIO Caramélisées Lezsaisons	mardi 29 nov. Céleri Rave et Pommes BIO , sauce Leztroy Escalope de Porc de Région à la Moutarde Penne Rigate BIO Alpina Savoie au Blé Complet BIO Butternut de Savoie Rôti Brioche Tressée	mercredi 30 nov. Duo Carottes & Panais BIO Râpés Boulettes de Boeuf BIO façon Kefta Semoule BIO Gonflée Fromage de Chèvre Frais Fermier Compotée Pomme & Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche, Lezsaisons	jeudi 1 déc. Crème Savoureuse d'Épinards Lezsaisons Poisson Frais Sauce Massalé Riz BIO cuit façon Pilaf Beaufort AOP Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	vendredi 2 déc. Méli-Mélo de Saison & Vinaigrette Leztroy Tartiflette Savoyarde Leztroy aux PDT de Savoie et Reblochon Fruitiier AOP Tarte aux Pommes BIO de Tournon, Leztroy