

# Restaurant Scolaire : ECOLE BILINGUE INTERNATIONALE DE HAUTE-SAVOIE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2024

	36	37	38	39	40
Semaine	<p><b>Rentrée Scolaire ! 02/09</b></p> <p><b>mardi 3 sept.</b></p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané &amp; sa Sauce Tartare <b>Leztroy</b></p> <p><b>Blé BIO</b> au Beurre</p> <p><b>Epinards BIO Français</b> Crèmeux au <b>Lait BIO</b> de <b>La Ferme du Crêt Joli</b></p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p><b>Neclarine BIO</b></p>	<p><b>lundi 9 sept.</b></p> <p><b>Betteraves HVE Françaises</b> en Vinaigrette</p> <p>Dos de Cabillaud, Huile d'Olive &amp; Citron</p> <p><b>Boulghour BIO</b> Gonflé</p> <p><b>Courgettes BIO</b> fondues au Cumin</p> <p>Crème Dessert Vanille <b>Leztroy</b>, au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>lundi 16 sept.</b></p> <p>Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> sauce Pesto</p> <p><b>Pommes de Terre HVE de Savoie</b> cuites au Four</p> <p>Concassé de Tomate</p> <p><b>Comté BIO AOP</b> Seignemartin, Nantua</p> <p>Biscuit Spéculos <b>Leztroy</b></p>	<p><b>lundi 23 sept.</b></p> <p>Carottes Râpées de <b>Savoie</b>, Vinaigrette Citron</p> <p>Brandade de Colin aux Pommes de Terre</p> <p><b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>La Ferme du Crêt Joli</b> à la Confiture de Banane <b>Lezsaisons</b></p>	<p><b>lundi 30 sept.</b></p> <p><b>Carottes BIO</b> Râpées en Vinaigrette</p> <p>Macaronis au <b>Blé Français Alpina Savoie</b> &amp; sa Sauce Carbonara <b>Leztroy</b></p> <p>Emmental Râpé <b>Français</b></p> <p><b>Pomme HVE</b> de <b>Chevrier, Atout Pom</b></p>
Semaine	<p><b>mercredi 4 sept.</b></p> <p><b>Concombre BIO Français</b> à la Crétoise</p> <p>Emincé de Dinde <b>Française</b> Sauce Curry</p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Aubergines &amp; <b>Courgettes BIO</b> Confités</p> <p>P'tit Suisse Sucré</p>	<p><b>mardi 10 sept.</b></p> <p>Pommes de Terre en Parmentière Estivale</p> <p>Quiche au Fromage, <b>Ceufs</b> &amp; <b>Lait BIO</b> de <b>La Ferme de Minzier</b></p> <p>Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b></p> <p>Compote Pomme &amp; Fraise <b>Lezsaisons</b></p>	<p><b>mardi 17 sept.</b></p> <p><b>Courgettes BIO</b> Râpées sauce à l'Andalouse</p> <p><b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Saint-Jean-en-Royans</b>, Sauce Tomatée <b>Lezsaisons</b></p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Raclette BIO IGP</b> de <b>La Fruitière des Bornes, Arbusigny</b></p> <p>Prune</p>	<p><b>mardi 24 sept.</b></p> <p>Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à la Crème</p> <p><b>Coeur de Blé BIO Alpina Savoie</b></p> <p>Tomates &amp; Poivrons en Basquaise</p> <p><b>Beaufort AOP</b> de <b>Haute-Maurienne</b></p> <p>Grappe de Raisin</p>	<p><b>mardi 1 oct.</b></p> <p>Tomates &amp; Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Dos de Lieu Noir sauce Aurore</p> <p>Purée de <b>Brocolis &amp; Pois Cassés BIO</b></p> <p>Moelleux au Chocolat <b>Leztroy</b></p>
Semaine	<p><b>jeudi 5 sept.</b></p> <p>Tranche de Pastèque Fraicheur</p> <p>Jambon Blanc</p> <p>Petits-Pois &amp; <b>Carottes BIO</b> Etuvés</p> <p>Muffin au Citron <b>Leztroy</b></p>	<p><b>mercredi 11 sept.</b></p> <p>Rôti de Boeuf <b>Français</b> et Jus Brun</p> <p><b>Haricots Lingots BIO</b> Tomatés</p> <p><b>Carottes BIO</b> Vichy</p> <p><b>Carré du Trèves BIO</b> de <b>La Laiterie du Mont-Aiguille</b></p> <p>Crumble aux Prunes</p>	<p><b>mercredi 18 sept.</b></p> <p>Tomates de <b>Gaillard</b>, Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p><b>Torsades HVE à la farine de Pois Chiche et Blé Alpina Savoie</b> &amp; sa Sauce Fromagère <b>Lezsaisons</b></p> <p><b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b></p>	<p><b>mercredi 25 sept.</b></p> <p>Radis Roses et Beurre</p> <p>Dos de Lieu Noir en Court-Mouillement</p> <p><b>Blé BIO</b> au Beurre</p> <p>Bûche de Chèvre</p> <p>Tranche de Melon Charentais</p>	<p><b>mercredi 2 oct.</b></p> <p><b>Falafels Tomatés BIO</b> de <b>Sassenage</b> &amp; sa Sauce Fromage Blanc</p> <p>Pilon de Poulet <b>Français</b> Rôti Miel &amp; Epices</p> <p><b>Haricots Verts BIO Français</b> Persillés</p> <p>Brie</p> <p><b>Compote de Pomme HVE</b> <b>Lezsaisons</b></p>
Semaine	<p><b>vendredi 6 sept.</b></p> <p>Tomates de <b>Gaillard</b>, Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p><b>Steak Haché de Boeuf Charolais BIO</b> à Point &amp; son Jus</p> <p>Purée de Pommes de Terre de <b>Savoie</b></p> <p><b>Tome des Bauges AOP</b></p> <p>Grappe de Raisin</p>	<p><b>jeudi 12 sept.</b></p> <p>Tomates de <b>Gaillard</b>, Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Chipolata Grillée de <b>La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</b></p> <p><b>Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie</b> au Beurre</p> <p><b>Yaourt à la Mirabelle BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>jeudi 19 sept.</b></p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Colombo de Colin Estival, <b>Courgette &amp; Carottes BIO</b></p> <p><b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> Gonflée</p> <p>Flan Chocolat, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>jeudi 26 sept.</b></p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Bolognaise de <b>Boeuf BIO Français</b></p> <p>Farfalles au Blé Français</p> <p>Emmental Râpé <b>Français</b></p> <p>Prune</p>	<p><b>jeudi 3 oct.</b></p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Bolognaise de <b>Pois Chiches BIO Français</b> aux <b>Carottes BIO</b></p> <p><b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> à la <b>Crème de Marron AOP BIO d'Arèche</b></p>
Semaine	<p><b>vendredi 13 sept.</b></p> <p>Salade Verte, DèS de Fromage <b>de Région</b> &amp; Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Risotto aux Légumes du Soleil, <b>Riz Camarguais IGP &amp; Courgettes BIO</b></p> <p>Tranche de Melon Charentais</p>	<p><b>vendredi 20 sept.</b></p> <p><b>Concombre BIO Français</b> à la Bulgare</p> <p><b>Sauté de Veau HVE</b> Marengo de <b>La Ferme de Challonges</b></p> <p><b>Polenta BIO</b> à <b>l'Abondance AOP</b></p> <p>Grappe de Raisin</p>	<p><b>vendredi 27 sept.</b></p> <p><b>Concombre BIO Français</b> à la Crème</p> <p><b>Ceufs Brouillés BIO Français</b> à la Ciboulette</p> <p><b>Riz BIO</b> Safrané</p> <p>Ratatouille Tradition</p> <p>Cake Marbré au <b>Potimarron BIO Leztroy</b></p>	<p><b>vendredi 4 oct.</b></p> <p>Bourguignon au <b>Boeuf BIO</b> des <b>GAEC des Savoie &amp; du Jura</b></p> <p><b>Pommes de Terre BIO</b> façon Potatoes</p> <p><b>Potimarron BIO</b> Juste Rôti</p> <p><b>Reblochon AOP</b></p> <p><b>Poire BIO</b> de <b>Cerclier</b></p>	