

# Restaurant Scolaire : VIRIEU ECOLE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2022

	40	41	42	43	44
Semaine	<p><b>lundi 3 oct.</b></p> <p>Chou-fleur, Vinaigrette à la Tomate <b>Leztroy</b> Merlu sauce Bisque de Homard <b>Blé BIO</b> à la Tomate Meule de <b>Savoie</b> Compote Pommes &amp; Fraises <b>Lezsaisons</b></p>	<p><b>mardi 4 oct.</b></p> <p>Carottes de <b>Savoie</b> en Vinaigrette Haut de Cuisse de Poulet <b>Français Rôti</b> <b>Penne Rigate BIO</b> Pointe d'Huile d'Olive Concassée de Tomates <b>Yaourt Fermier BIO</b> Nature Sucré <b>GAEC Tétaz</b></p>	<p><b>mercredi 5 oct.</b></p> <p>Saucisson de chez <b>Gesler</b> &amp; Cornichons <b>Boulettes de Haricots Rouges &amp; Poivrons BIO</b>, coulis Tomaté <b>Riz BIO</b> aux Fines Herbes Crumble de Butternuts de <b>Serrières</b> Pomme du <b>Vuache HVE3</b></p>	<p><b>Menu Plaisir ! 06/10</b></p> <p>Salade Coleslaw Fish'n Chips Mousse au Chocolat &amp; Chantilly</p>	<p><b>vendredi 7 oct.</b></p> <p>Duo de Salade, Douce Vinaigrette Émincé de <b>Veau BIO Français</b> au Curry Pommes de Terre de <b>Savoie</b> au Four <b>Tome AOP</b> des <b>Bauges</b> Grappes de Raisin</p>
Semaine	<p><b>lundi 10 oct.</b></p> <p>Taboulé Oriental, <b>Semoule BIO</b> Aiguillette de Poulet <b>Français</b> aux Trompettes Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Reblochon Fruilièr BIO</b> de <b>Haute-Savoie</b> Ananas &amp; Mangue, sirop de Vanille</p>	<p><b>mardi 11 oct.</b></p> <p>Céleri Rave &amp; Pomme sauce <b>Leztroy</b> <b>Pois Chiches &amp; Potimarron BIO</b> en sauce Tomate <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf Crème Dessert Chocolat au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b></p>	<p><b>mercredi 12 oct.</b></p> <p>Cake au Fromage Jambon Blanc Petits Pois &amp; <b>Carottes BIO</b> Etuvés Petit Suisse Sucré Sablé Vanille</p>	<p><b>jeudi 13 oct.</b></p> <p>Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Steak Haché de Boeuf BIO Charolais</b> sauce BBQ <b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre Fromage Râpé <b>Français</b> Purée de pommes <b>Lezsaisons</b></p>	<p><b>vendredi 14 oct.</b></p> <p>Salade d'<b>Haricots Verts BIO</b> Poisson Frais sauce Curry <b>PDT BIO</b> à la Vapeur <b>Raclette Fruilière de Savoie IGP</b> <b>Poire BIO</b> de <b>Cercier</b></p>
Semaine	<p><b>lundi 17 oct.</b></p> <p>Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b> Diot <b>Savoyard</b> à la Vigneronne <b>Polenta BIO Alpina Savoie</b> au <b>Potimarron BIO</b> <b>Comté AOP BIO</b> Pomme du <b>Vuache HVE3</b></p>	<p><b>mardi 18 oct.</b></p> <p><b>Betteraves BIO</b> &amp; Maïs en Vinaigrette Dos de Cabillaud sauce Aurore <b>Croés BIO Alpina Savoie</b> façon Pilaf Etuvée de <b>Blettes BIO</b> <b>Yaourt aux Framboises BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>mercredi 19 oct.</b></p> <p>Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b> Rôti de Veau <b>Français</b> au Jus Carottes de <b>Savoie</b> à la Crème Camembert <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b></p>	<p><b>jeudi 20 oct.</b></p> <p>Méli-Mélo de Saison &amp; Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Boeuf BIO des 2 Savoie</b> à l'Orientale <b>Semoule BIO</b> Gonflée Butternuts Poêlés de <b>Serrières</b> Panacotta aux <b>Fraises de Savoie</b></p>	<p><b>vendredi 21 oct.</b></p> <p>Salade de <b>Riz BIO</b> Colorée Quiche au Fromage Purée de <b>Brocolis BIO</b> Grappes de Raisin</p>
Semaine	<p><b>Vacances Scolaires 24/10</b></p> <p>Salade de Farfalles, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Tortilla aux <b>Oeufs &amp; PDT BIO</b>, coulis Tomaté Haricots Plats Tomatés <b>Beaufort AOP</b> <b>Pomme BIO</b> Caramélisées <b>Lezsaisons</b></p>	<p><b>mardi 25 oct.</b></p> <p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Chili de <b>Boeuf BIO Français</b> à la Texane <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Poire BIO</b> de <b>Cercier</b></p>	<p><b>mercredi 26 oct.</b></p> <p><b>Carottes BIO</b> en Vinaigrette Brandade aux Pommes de Terre de <b>Savoie</b> <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> à la <b>Crème de Marron AOP BIO d'Ardèche</b></p>	<p><b>jeudi 27 oct.</b></p> <p>Batavia, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Escalope de Porc de <b>la Ferme de Challonges</b> à la Moutarde <b>Céréales Gourmandes BIO</b> <b>Potimarron BIO</b> Rôti Gâteau Chocolat &amp; Chapelure <b>Leztroy</b></p>	<p><b>vendredi 28 oct.</b></p> <p>Potage St Germain <b>Lezsaisons</b> &amp; Croûtons Émincé de Poulet <b>Français</b> au Curry Épinards au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> <b>La Dent du Chat BIO</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b></p>
Semaine	<p><b>lundi 31 oct.</b></p> <p>Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> façon Tex-Mex Plein Filet de Colin d'Alaska Pané &amp; Citron Haricots Beurre Sautés <b>Abondance Fermière AOP de Pers-Jussy</b> <b>Poire BIO</b> de <b>Cercier</b></p>	<p><b>Férial 01/11</b></p> <p><b>Chou Chine BIO</b> Sauce Cocktail Pilon de Poulet <b>Français Label Rouge</b> Purée de Pois Cassés Butternut de <b>Savoie</b> Rôti Fromage de Région Gâteau de Semoule aux Raisins Secs</p>	<p><b>mercredi 2 nov.</b></p> <p>Macédoine de Légumes Chipolata de <b>Région</b> Grillée Gratin <b>Pommes de Terre &amp; Poireaux BIO</b> <b>Compotée Pomme &amp; Potimarron BIO</b> <b>Lezsaisons</b></p>	<p><b>jeudi 3 nov.</b></p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Quenelles aux Légumes BIO</b> du <b>Royans</b> en Béchamel <b>Riz BIO</b>, Ciboulette &amp; Tomates Confites <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Savoie</b> à la <b>Confiture d'Abricot BIO</b> <b>Lezsaisons</b></p>	<p><b>vendredi 4 nov.</b></p> <p>Soupe aux Légumes <b>Lezsaisons</b> Rôti de Boeuf <b>Français</b> au Jus <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> au Blé Complet Fromage Râpé <b>Français</b> Tarte Courge &amp; Amande <b>Leztroy</b></p>