

Restaurant scolaire Faverges-Seythenex



MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2024

Semaine	36	lundi 2 sept.	Rentrée Scolaire	mardi 3 sept.	mercredi 4 sept.	jeudi 5 sept.	vendredi 6 sept.
Semaine	36	betterave BIO Raviolis BIO sauce tomate Emmental râpé Pêche		Salade verte Dos de Lieu Noir Sauce Curry Poêlée de Haricots Verts BIO Français Comté BIO AOP Abricot BIO	Risotto poulet / champignons camembert Pastèque BIO	Concombre BIO façon Tzatziki Emincé de Veau BIO Français au Romarin Semoule BIO Gonflée Ratatouille, Tomate & Courgette BIO Eclair Vanille	Melon Charentais Œufs Durs BIO & Mayonnaise Lezsaisons Salade de Cœur de blé BIO Alpina Savoie à la Menthe Yaourt Nature BIO Sucré
Semaine	37	Tomates de Région Aiguillette de poulet dijonnaise boulghour et courgettes Flan Vanille		Gratin de torsades HVE pois et blé Alpina Savoie Poêlée de haricots verts Melon Charentais	mercredi 11 sept. Chipolata du Mont Charvin Polenta Ratatouille Fromage blanc BIO Confiture	jeudi 12 sept. Taboulé Oriental, Semoule, Pois Chiches & Concombres BIO Filet de cabillaud Épinards BIO Crémeux au Lait BIO Fromage Mousse au chocolat	vendredi 13 sept. Courgettes BIO à l'Andalouse Parmentier de Bœuf BIO Français Abondance AOP Ananas
Semaine	38	lundi 16 sept. Carottes BIO en Vinaigrette Sauté de Porc d à l'Echalote Pommes de Terre façon Potatoes Muffin		mardi 17 sept. Quiche au Fromage Lait & Œuf BIO Purée de Brocolis & Pois Cassés BIO Pépinettes Nectarine BIO	mercredi 18 sept. Bolognaise végétale spaghettis Emmental râpé Compote de pommes	jeudi 19 sept. Concombre BIO à la Crétoise Filet de saumon en Court-Mouillement Riz Camarguais BIO IGP Concassé de tomates Yaourt Fermier BIO à la Confiture d'Abricots BIO Lezsaisons	vendredi 20 sept. Salade iceberg Sauté de veau HVE Rhône-Alpes Polenta crémeuse Petits légumes Meule de Savoie Melon Charentais
Semaine	39	lundi 23 sept. Salade de Torsades BIO Alpina Savoie aux Tomates Fish 'n chips Petits légumes Yaourt Fermier Aromatisé		mardi 24 sept. Salade d'haricots Quenelles Nature BIO de Royans sauce Béchamel Boulghour Bûche de chèvre Melon Charentais	mercredi 25 sept. Courgettes BIO à l'Andalouse Sauté de Filet de Poulet Français sauce au Pesto Riz BIO cuit Pilaf Beaufort AOP Pêche BIO	jeudi 26 sept. Tomates de Région , Vinaigrette balsamique Moussaka de Bœuf Français, Courgette BIO Abricot BIO	vendredi 27 sept. Pastèque BIO à Croquer Tranche de Jambon Blanc du Mont Charvin Lentilles Vertes BIO aux Tomates P'tit Suisse Sucré tarte aux pommes

Ces Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages.

Ils sont validés par une diététicienne, ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la Saison

Ils sont réalisés conformément au Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire