

Restaurant scolaire Faverges-Seythenex



| MENUS DU MOIS DE FEVRIER 2025 | 6 | lundi 3 févr. | mardi 4 févr. | mercredi 5 févr. | jeudi 6 févr. | vendredi 7 févr. |
|-------------------------------|---------|--|--|---|--|--|
| | Semaine | Soupe de Butternut BIO Lezsaisons Emincé de Poulet Français Sauce Yassa Pommes de terre de Savoie au Four Tomme IGP Savoie de Hauteville sur Fier Clémentine | Céleri Rave BIO Rémoulade Dos de Lieu Noir sauce Paprika Riz BIO au Curry Carottes julienne Crème Dessert Vanille au Lait BIO | Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Goulach de Bœuf Français Polenta BIO Tradition P'tit Suisse Sucré | -- Œufs BIO Français Brouillés à la Ciboulette Blé BIO Tomatés Fondue de Poireaux BIO Comté BIO AOP de Seigne Martin, Nantua Purée Pomme HVE Lezsaisons | Salade Verte & Vinaigrette Croziflette Savoyarde Banane BIO |
| | 7 | -- Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & sa Sauce Tartare Riz BIO cuit façon Pilaf Epinards BIO Français au Lait BIO Bûche de Chèvre Compotée Pomme & Myrtille Lezsaisons | Crème de Potimarron BIO de Savoie, Lezsaisons Sauté de Filet de Poulet Français N.A Sauce Pesto Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée Yaourt à la Poire BIO | mercredi 12 févr. Macédoine de Légumes Emincé de Veau BIO Français Romarin Pommes de terre Grenailles BIO Rôties Pomme BIO | jeudi 13 févr. Salade Verte & Vinaigrette Sauce Carbonara Torsades BIO Alpina Savoie Dés de Fromages de Région Quartiers d' Orange BIO | vendredi 14 févr. Salade de Pommes de terre BIO Boulettes de Lentilles Vertes BIO & son Coulis Tomaté Haricots Verts BIO Français Persillés Meule de Savoie BIO Quatre-Quarts |
| | 8 | lundi 17 févr. Potage St Germain BIO Lezsaisons P'tit Colin Sauce Tomatée à la Bisque de Homard Bouloghous BIO Gonflé Raclette IGP Kiwi BIO | mardi 18 févr. -- Diot Mont Charvin Polenta BIO Tradition Potimarron Abondance AOP Pomme IGP | mercredi 19 févr. Terrine Brocolis & Carottes BIO & Mayonnaise Lezsaisons Haut de Cuisse de Poulet Français Miel & Epices Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre Mousse au Chocolat | jeudi 20 févr. Salade Verte & Vinaigrette Chili Con Carne de Bœuf BIO Français Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Yaourt Fermier à la Confiture de Fraise Lezsaisons | vendredi 21 févr. Coleslaw, Chou & Carottes BIO Quiche trois fromages Haricots Verts Persillés Crème Caramel aux Œufs et Lait BIO |
| | 9 | lundi 24 févr. | mardi 25 févr. | mercredi 26 févr. | jeudi 27 févr. | vendredi 28 févr. |
| | Semaine | Vacances scolaires | | | | |
| | 10 | lundi 3 mars | mardi 4 mars | mercredi 5 mars | jeudi 6 mars | vendredi 7 mars |
| | Semaine | Vacances scolaires | | | | |

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