

# Restaurant Scolaire : BELLECOMBE EN BAUGES

## MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2023

	Rentrée Scolaire 04/09	mardi 5 sept.	jeudi 7 sept.	vendredi 8 sept.
<b>36</b> Semaine	Mélange de <b>Carottes BIO</b> & Maïs <b>Raviolis Emmantal &amp; Basilic BIO</b> de <b>Royans</b> , sauce Tomate <b>Leztroy</b> <b>Yaourt à la Mirabelle BIO</b> de <b>Minzier</b>	Parmentière aux Pommes de Terre Plein Filet de Colin d'Alaska Pané Epinards au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> <b>Nectarine BIO</b>	Tomates de <b>Gaillard</b> , Vinaigrette aux Epices <b>Leztroy</b> <b>Steak Haché de Boeuf BIO Français</b> à Point et son Jus Purée de <b>PDT de Savoie</b> , Pointe de Crème <b>Tome AOP</b> des <b>Bauges</b> Melon Charentais Fraîcheur	Pastèque Tranche de Jambon Blanc Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés Petit Suisse Sucré Biscuit Spéculos <b>Leztroy</b>
<b>37</b> Semaine	lundi 11 sept. Taboulé Oriental, <b>Semoule BIO</b> Quiche au Fromage, <b>Oeufs BIO</b> <b>Haricots Verts BIO</b> Justes Sautés Grappes de Raisin	mardi 12 sept. <b>Carottes BIO</b> Râpées Vinaigrette Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron <b>Blé BIO</b> façon Pilaf <b>Courgettes BIO</b> fondues au Cumin <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du <b>GAEC</b> de Tétaz, <b>Saint-Germain-les-Paroisses</b>	jeudi 14 sept. Salade Verte, DèS de Fromage de <b>Région</b> & Vinaigrette <b>Leztroy</b> Chipolata Grillée de la <b>Ferme de Challonges</b> <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre Compote Pomme & Fraise <b>Lezsaisons</b>	vendredi 15 sept. Pâté en Croûte & Cornichon Rôti de Boeuf <b>Français</b> et Jus Brun <b>Polenta BIO</b> Tradition Concassée de <b>Tomates BIO</b> Pastèque
<b>38</b> Semaine	lundi 18 sept. Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> façon <b>Leztroy</b> Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Rôti Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> Muffin's Chocolat	mardi 19 sept. <b>Courgette BIO</b> Râpée à l'Andalouse <b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Royans</b> , Sauce Tomatée <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Prunes	jeudi 21 sept. <b>Concombres BIO</b> à la Bulgare Dos de Lieu Noir en Court-Mouillement <b>Croés BIO Alpina Savoie</b> façon Pilaf Poivron & <b>Tomate BIO</b> Basquaise Flan Vanille <b>Leztroy</b> au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	vendredi 22 sept. Tomates de <b>Gaillard</b> , Vinaigrette Balsamique <b>Leztroy</b> <b>Sauté de Veau Français HVE</b> façon Marengo, <b>La Ferme de Challonges</b> <b>Pommes de Terre HVE de Savoie</b> cuites au Four Grappe de Raisin
<b>39</b> Semaine	lundi 25 sept. Carottes de <b>Savoie</b> en Vinaigrette Dos d'Eglefin sauce Aurore <b>Riz BIO</b> aux Poivrons <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Savoie</b> à la Confiture de Banane <b>Lezsaisons</b>	mardi 26 sept. Cake au Chèvre et Tomates Confites <b>Leztroy</b> Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à la Crème Purée de <b>Brocolis BIO</b> <b>Beaufort AOP</b> de <b>Haute-Maurienne</b> Pastèque	jeudi 28 sept. Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Bolognaise de <b>Boeuf BIO Français</b> <b>Tortis BIO</b> Pointe d'Huile d'Olive Fromage Râpé <b>Français</b> Grappe de Raisin	vendredi 29 sept. <b>Betteraves BIO</b> & Maïs en Vinaigrette <b>Oeufs Brouillés BIO</b> aux Fines Herbes <b>Pommes de Terre BIO</b> Vapeur <b>Carottes BIO</b> à la Crème Mousse au Chocolat <b>Leztroy</b>