



Restaurant Scolaire : CHAZEY BONS

Pain BIO à chaque repas

		lundi 30 août	mardi 31 août	Rentrée 02/09	vendredi 3 sept.
<b>MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2021</b>	35 Semaine			<b>Concombres BIO</b> façon Tzatziki <b>Raviolis BIO</b> de <b>Royans</b> aux <b>Légumes du Soleil BIO</b> , sauce Tomate <b>Leztroy</b> Fromage Râpé <b>Français</b> Sablé Chocolat <b>Leztroy</b>	<b>Melon Charentais BIO</b> Fraîcheur <b>Steak Haché de Boeuf BIO</b> & Jus Purée de <b>PDT de Savoie</b> , Pointe de Crème <b>La Dent du Chat BIO</b> Grappes de Raisin
	36 Semaine	<b>lundi 6 sept.</b> Salade de <b>Riz BIO</b> Colorée Quiche au Fromage <b>Haricots Verts BIO</b> Justes Sautés Petit Suisse Sucré <b>Banane BIO</b>	<b>mardi 7 sept.</b> <b>Semoule &amp; Légumes BIO</b> en Taboulé Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Epinards au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Comté BIO</b> Marcel Petite <b>Compote Pomme Abricot BIO</b> <b>Lezsaisons</b>	<b>jeudi 9 sept.</b> Batavia, sauce Blanche <b>Leztroy</b> Chipolata de <b>Région</b> au Four <b>Coquillettes BIO</b> Juste au Beurre <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> à la <b>Crème de Marron AOP BIO d'Ardèche</b>	<b>vendredi 10 sept.</b> Cake au Chèvre et Tomates Confites <b>Sauté de veau BIO de Savoie</b> Marengo <b>Boulghour BIO</b> Gonflé Concassée de <b>Tomates BIO</b> Melon Gaïa
	37 Semaine	<b>lundi 13 sept.</b> Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> façon <b>Leztroy</b> Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Rôti Gratin de Choux-Fleurs au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Tomme BIO</b> de <b>Chindrieux</b> Prunes	<b>mardi 14 sept.</b> <b>Courgette BIO</b> Rôpée Andalouse <b>Quenelles BIO</b> du <b>Royans</b> sauce Tomate <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>jeudi 16 sept.</b> <b>Concombres BIO</b> à la Bulgare Poisson Frais en Court-Mouillement <b>Tortis BIO</b> Pointe d'Huile d'Olive <b>Tomate BIO</b> & Poivron Basquaise Flan Vanille au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>vendredi 17 sept.</b> Chiffonade de Saison <b>Boeuf BIO GAEC des Savoie</b> <b>PDT de Savoie</b> au Four <b>Beaufort AOP</b> Pastèque à Croquer
	38 Semaine	<b>lundi 20 sept.</b> Carottes de <b>Savoie</b> en Vinaigrette Dos d'Eglefin sauce Aurore <b>Riz BIO</b> aux Poivrons <b>Raclette BIO</b> de <b>Savoie</b> Raisin Blanc	<b>mardi 21 sept.</b> Salade d' <b>Haricots Verts BIO</b> Aiguillette de Poulet <b>Français</b> en Colombo <b>Céréales Gourmandes BIO</b> <b>Tomates BIO</b> à la Provençales Clafoutis à la Prune, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>jeudi 23 sept.</b> Salade Verte d' <b>Arthaz</b> , Douce Vinaigrette <b>Torsades BIO</b> de <b>Chambéry</b> et <b>Boeuf BIO</b> en Bolognaise Fromage Râpé <b>Français</b> Crème Caramel au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>	<b>vendredi 24 sept.</b> Concombre à la Crétoise <b>Oeufs BIO Brouillés</b> aux fines herbes Gratin Dauphinois, <b>PDT BIO</b> Aubergines & <b>Courgettes BIO</b> <b>Banane BIO</b>
	39 Semaine	<b>lundi 27 sept.</b> Salade de Tomates d'Ici Cappelletti du <b>Royans</b> Épinard Ricotta, Coulis Provençal <b>Leztroy</b> Fromage Râpé <b>Français</b> Purée de pommes <b>Lezsaisons</b>	<b>mardi 28 sept.</b> <b>Céleri BIO</b> en Rémoulade Cabillaud, Huile d'Olive & Citron <b>Blé BIO</b> façon Pilaf Courgettes Fondues au Cumin <b>Yaourt aux Quetsches BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>jeudi 30 sept.</b> Concombres façon Tzatziki Sauté de Porc de <b>Région</b> sauce Curry <b>Crozets BIO Alpina</b> Crémeux <b>Abondance AOP</b> de <b>Pers-Jussy</b> Grappes de Raisin	<b>vendredi 1 oct.</b> Batavia Vinaigrette Balsamique Rôti de Boeuf <b>Français</b> et son Jus <b>Riz BIO</b> Safrané <b>Potimarron BIO</b> Juste Rôti Mousse au Chocolat <b>Leztroy</b>