



afaq
ISO 14001
Environnement
AFNOR CERTIFICATION

Restaurant Scolaire : BARBY



Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2021

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

Ces menus sont validés par Marion MOLLARD notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la saison. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.