

## Restaurant Scolaire : VOGLANS

### MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2019

	lundi 2 sept.	mardi 3 sept.	mercredi 4 sept.	jeudi 5 sept.	vendredi 6 sept.
36 Semaine	<b>Carottes BIO</b> en Vinaigrette <b>Raviolis BIO</b> du <b>Royans</b> aux <b>Légumes du Soleil BIO</b> <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b> Sablé Chocolat	Dés de <b>Betteraves Rouges BIO</b> <b>Quenelles Natures BIO</b> du <b>Royans</b> en Béchamel <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Reblochon Fermier AOP</b> <b>Rochois</b> Pastèque à Croquer	<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> Brie Prunes de <b>Région</b>	Melon <b>Charentais</b> Fraîcheur <b>Steak Haché de Boeuf BIO</b> & Jus <b>Pommes de Terre BIO</b> au Four <b>Abondance Fermier AOP</b> Crème Caramel au <b>Lait BIO</b>	Salade Verte de <b>Haute-Savoie</b> Émincé de Poulet, Pesto <b>Leztroy</b> Croés <b>Alpina Savoie</b> <b>Tomates &amp; Courgettes BIO</b> en Ratatouille <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Savoie</b> à la Confiture de Fraises <b>Leztroy</b>
37 Semaine	<b>Lentilles BIO</b> façon <b>Leztroy</b> Quiche au Fromage <b>Haricots Verts BIO</b> Poêlés Petit Suisse Sucré <b>Banane BIO</b>	<b>Radis Roses BIO</b> de <b>Picardie</b> Cabillaud en Court-Mouillement <b>Blé BIO</b> à la Tomate <b>Comté AOP BIO</b> Marcel Petite <b>Compote BIO Pomme &amp; Framboise</b>	<b>Tomates BIO</b> , Vinaigrette aux Epices Rizotto Camarguais aux Légumes du Soleil, <b>Riz, Boeuf et Courgettes BIO</b> Tomme Fermière <b>Rochoise</b> Crumble aux Prunes	Batavia, Sauce Salade <b>Leztroy</b> Lasagnes Fraîches de <b>Haute-Savoie</b> au Boeuf <b>Charolais</b> Crème Dessert Leztroy à la Vanille au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>	Cake au Chèvre et Tomates Confites <b>Sauté de Veau BIO</b> Marengo <b>Boulghour BIO</b> Gonflé <b>Courgettes BIO</b> Confites au Cumin Grappes de Raisin
38 Semaine	Salade de <b>Riz BIO</b> Colorée Escalope de Porc de <b>Région</b> sauce Curry Gratin de Choux-Fleurs au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> Tomme Fermière <b>Rochoise</b> Prunes de <b>Région</b>	Eventail de Melon <b>Charentais</b> Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> <b>Tortis BIO</b> Pointe d'Huile d'Olive Poivron & <b>Tomate BIO</b> Basquaise <b>Yaourt aux Fruits BIO</b> de <b>Minzier</b>	Jambon Persillé de Bourgogne Tarte <b>Tomate BIO</b> & Moutarde Chiffonnade de Saison <b>Beaufort AOP</b> Mangue & Ananas, Sirop Vanille	<b>Concombres BIO</b> à la Bulgare Poisson Frais Coulis Provençal <b>Céréales Gourmandes BIO</b> Aubergine & <b>Courgette BIO</b> Confites Flan Chocolat, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	Macédoine, <b>Carotte &amp; Navet BIO</b> Variante de <b>Boeuf BIO Savoyard</b> Purée de <b>Pommes de Terre BIO</b> <b>La Dent du Chat BIO</b> Raisin Rouge
39 Semaine	<b>Courgette BIO</b> Râpée Andalouse Aiguillette de Poulet <b>Français</b> en Colombo Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés Camembert Clafoutis à la Prune, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	Salade de <b>Haricots Verts BIO</b> Filet de Merlu sauce Massalé <b>Riz BIO</b> aux Poivrons <b>Saget BIO</b> de <b>Chindrieux</b> <b>Banane BIO</b>	Rosace de Melon <b>Charentais</b> Rôti de Veau <b>Français</b> aux Oignons Gratin Dauphinois, <b>PDT BIO</b> <b>Tome AOP</b> des <b>Bauges</b> Muffin au Citron	Salade Verte & Douce Vinaigrette Chipolata de <b>Région</b> au Four <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Fromage de Chèvre Compote de Pommes	Concombre à la Crétoise Ragoût d'Agneau à l'Espagnole <b>Semoule BIO</b> Gonflée Rougail de <b>Tomates Fraîches BIO</b> <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> et Confiture <b>Leztroy</b>