



Restaurant Scolaire : MYANS



Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2023

36

Semaine

Rentrée Scolaire 04/09

Mélange de **Carottes BIO** & Maïs
Raviolis Emmental & Basilic BIO de
Royans, sauce Tomate **Leztroy**
Yaourt à la Mirabelle BIO de **Minzier**

mardi 5 sept.

Parmentière aux Pommes de Terre
Plein Filet de Colin d'Alaska Pané
Epinards au **Lait BIO** du **Crêt Joli**
Nectarine BIO

jeudi 7 sept.

Tomates de **Gaillard**, Vinaigrette aux
Epices **Leztroy**
Steak Haché de Boeuf BIO Français à
Point et son Jus
Purée de **PDT de Savoie**, Pointe de
Crème
Tomme du **GAEC des Délices**
Savoyards, Cons-St Colombe
Melon Charentais Fraîcheur

vendredi 8 sept.

Pastèque
Tranche de Jambon Blanc
Petits-Pois & **Carottes BIO** Etuvés
Petit Suisse Sucré
Biscuit Spéculos **Leztroy**

37

Semaine

lundi 11 sept.

Taboulé Oriental, **Semoule BIO**
Quiche au Fromage, **Oeufs BIO**
Haricots Verts BIO Justes Sautés
Grappes de Raisin

mardi 12 sept.

Carottes BIO Râpées Vinaigrette
Dos de Cabillaud, Huile d'Olive &
Citron
Blé BIO façon Pilaf
Courgettes BIO fondues au Cumin
Yaourt Nature Sucré BIO du **GAEC** de
Tétaz, **Saint-Germain-les-Paroisses**

jeudi 14 sept.

Salade Verte, Dèes de Fromage de
Région & Vinaigrette **Leztroy**
Chipolata de **Région** Grillée
Coquillettes BIO Alpina Savoie Juste au
Beurre
Compote Pomme & Fraise **Lezsaisons**

vendredi 15 sept.

Pâté en Croûte & Cornichon
Rôti de Boeuf **Français** et Jus Brun
Polenta BIO Tradition
Concassée de **Tomates BIO**
Pastèque

38

Semaine

lundi 18 sept.

Salade de **Lentilles Vertes BIO** façon
Leztroy
Haut de Cuisse de Poulet **Français**
Rôti
Chou-Fleur Béchamel au **Lait BIO** de
Minzier
Muffin's Chocolat

mardi 19 sept.

Courgette BIO Râpée à l'Andalouse
Quenelle Nature BIO de **Royans**, Sauce
Tomatée
Riz BIO cuit façon Pilaf
Prunes

jeudi 21 sept.

Concombres BIO à la Bulgare
Dos de Lieu Noir en Court-Mouillement
Croés BIO Alpina Savoie façon Pilaf
Poivron & **Tomate BIO** Basquaise
Flan Vanille **Leztroy** au **Lait BIO** de
Minzier

vendredi 22 sept.

Tomates de **Gaillard**, Vinaigrette
Balsamique **Leztroy**
Sauté de Veau Français HVE façon
Marengo, **La Ferme de Challonges**
Pommes de Terre HVE de Savoie cuites
au Four
Grappe de Raisin

39

Semaine

lundi 25 sept.

Carottes de **Savoie** en Vinaigrette
Dos d'Eglefin sauce Aurore
Riz BIO aux Poivrons
Yaourt Fermier BIO de **Savoie** à la
Confiture de Banane **Lezsaisons**

mardi 26 sept.

Cake au Chèvre et Tomates Confites
Leztroy
Aiguillette de Poulet **Français** à la
Crème
Purée de **Brocolis BIO**
Beaufort AOP de **Haute-Maurienne**
Pastèque

jeudi 28 sept.

Salade Verte, Vinaigrette **Leztroy**
Bolognaise de **Boeuf BIO Français**
Tortis BIO Pointe d'Huile d'Olive
Fromage Râpé **Français**
Grappe de Raisin

vendredi 29 sept.

Betteraves BIO & Maïs en Vinaigrette
Oeufs Brouillés BIO aux Fines Herbes
Pommes de Terre BIO Vapeur
Carottes BIO à la Crème
Mousse au Chocolat **Leztroy**

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.