Menus des semaines du 01 Septembre 2014 au 26 Octobre 2014

MENU SCOLAIRE 1 BIO JOUR

Fait maison

Fruits / Légumes frais

Fromage AOC

Fromage AOP

Produits savoyards

Agriculture biologique

Poisson frais

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Carottes râpées aux raisins	Melon de cavailhon	Carpaccio de tomates au basil	Salade piémontaise	Betterave vinaigrette
Plat Principal	Sauté de porc sauce charcutière	Steak haché sauce barbecue	Rôti de veau	Emincé de dinde à la crème	Filet de lieu sauce safranée
Accompagnement	Semoule	Coquillettes	Tian de légumes	Choux fleur persillés	Riz pilaf
Produits laitiers	Brie de Meaux	Yaourt nature sucré	Comté	Fromage blanc en pot individuel sucré	Camembert
Dessert	Nectarine	Poire au sirop	Choux à la crème	Compote de pomme de chez Vallières	Pastèque
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Salade coleslaw	Macédoine	Radis beurre	Salade verte d'Arthaz pont notre da	Pizza au fromage
Plat Principal	Escalope de dinde forestière	Filet de hoki, pané au citron	Longe de porc sauce charcutière	Lasagne maison	Navarin d'agneau
Accompagnement	Penne rigate	Epinards haché béchamel	Ratatouille	Emmental	Printanière de légumes
Produits laitiers	Gouda	Yaourt nature sucré	Samos	Emmental	Reblochon de la fruitière d'Arbusig
Dessert	Crème dessert chocolat	Prunes	Clafouti	Compote de pommes fraise de Vallières	Raisins lavallé
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Salade de haricots vert	Tomate mozzarella	Salade hollandaise (Gouda, mimolette)	Salade de coquillettes	Tarte à la tomate
Plat Principal	Bœuf bourguignon	Pavé de Saumon à l'oseille	Tajine de dinde aux épices	Longe de porc sauce moutarde	Blanquette aux deux poissons
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Riz pilaf	Brocolis	Epinards à la crème	Gratin de chou fleur
Produits laitiers	Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature sucré	Fromage des bornes de la fruitière d'Arbusig	Edam	Fromage blanc sucré
Dessert	Kiwi	Compote de poires de chez Vallières	Tarte flan	Poire williams des monts du lyonnais	Salade de fruits fraîche
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Taboulé	Râpé de choux rouge et granny Smith	Cake aux olives	Concombre à la menthe	Salade de lentilles
Plat Principal	Paupiette de veau au jus	Jambon blanc au jus	Bœuf braisé aux petits oignons	Filet de flétan à l'oseille	Emincé de dinde au curry doux
Accompagnement	Courgettes sautées	Purée de potiron	Jeunes carottes confites	Riz basmati	Macaroni au beurre
Produits laitiers	Yaourt nature sucré	Fromage blanc de la ferme d'Epagny sucré	Tome de Savoie	Coulommier	Babybel
Dessert	Raisin blanc	Gâteau roulé à la crème de Marron	Pomme de cerise	Compote de pommes de chez Vallières	Ananas frais
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Commerce équitable

Label Rouge

Label Rouge

ICP

Toute l'équipe de Mille et Un Repas vous souhaite un bon appétit!

Viande de Porc Française Viande de Bœuf Français Volaille Française

Ethic

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements.
Menu validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G.E.M. R.C.N obligatoire depuis le 1er octobre 2011

mille et un repas