

## Restaurant Scolaire : COGNIN ECOLE

Pain BIO à chaque repas

		lundi 8 nov.	mardi 9 nov.	Férié 11/11	vendredi 12 nov.
MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2021	Semaine 45	<p><b>Céleri et Pommes BIO</b> en rémoulade</p> <p><b>Raviolis BIO du Royans</b>, Farce Champignons et Ail des Ours</p> <p>Fromage Râpé <b>Français</b></p> <p><b>Yaourt à la Châtaigne BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p>Carottes Râpées au Citron</p> <p>Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à la Crème</p> <p><b>Pommes de Terre BIO</b> façon Potatoes</p> <p><b>Raclette BIO</b> de <b>Savoie</b></p> <p><b>Compote Pomme &amp; Framboise BIO Lezsaisons</b></p>	Férié	<p>Velouté de <b>Courgette de Savoie BIO Lezsaisons</b></p> <p>Marmite de <b>Veau BIO</b> au Romarin</p> <p><b>Polenta BIO</b> au <b>Potimarron BIO</b> de <b>Savoie</b></p> <p>Meule des <b>Pays de Savoie</b></p> <p><b>Banane BIO</b></p>
	Semaine 46	<p><b>Chou Chine BIO</b> sauce <b>Leztroy</b></p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané &amp; Citron</p> <p>Petits Pois &amp; <b>Carottes BIO</b></p> <p>Tomme Fermière <b>Rochoise</b></p> <p>Salade de Fruits Ananas &amp; Mangue</p>	<p>Soupe à l'<b>Oignon BIO Lezsaisons</b></p> <p>Quenelle Nature du <b>Royans</b> à la Tomate</p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Comté BIO AOP Seigue Martin de Nantua</b> râpé</p> <p><b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b></p>	<p>jeudi 18 nov.</p> <p>Salade de <b>Carottes BIO</b> à la Vigneronne</p> <p>Saucisson Beaujolais</p> <p>Pommes de Terre de <b>Savoie</b> Lyonnaises</p> <p><b>Jus de Pomme &amp; Griotte BIO</b> de <b>Chez Lacroix</b></p> <p>Marbré Potimarron Chocolat <b>Leztroy</b></p>	<p>vendredi 19 nov.</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p><b>Torsades BIO</b> de <b>Chambéry</b> et <b>Boeuf BIO</b> en Bolognaise</p> <p><b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> à la <b>Confiture de Framboises BIO Lezsaisons</b></p>
	Semaine 47	<p>Salade d'<b>Haricots Verts BIO</b></p> <p><b>Pois Chiches &amp; Carottes BIO</b> sauce Tomate</p> <p>Riz Basmati au Beurre</p> <p><b>Abondance Fermière AOP</b> de <b>Pers-Jussy</b></p> <p>Poire</p>	<p>mardi 23 nov.</p> <p><b>Betteraves BIO</b> &amp; Maïs en Vinaigrette</p> <p>Dos d'Eglefin sauce Aurore</p> <p><b>Crozets BIO Alpina</b> Crémeux</p> <p><b>Purée de Brocolis BIO</b></p> <p><b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p>jeudi 25 nov.</p> <p>Batavia, Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> au Miel &amp; Épices</p> <p><b>Céréales Gourmandes BIO</b></p> <p>Gratin de <b>Courge Spaghetti BIO</b></p> <p>Mousse au Chocolat <b>Leztroy</b></p>	<p>vendredi 26 nov.</p> <p>Crème Dubarry <b>Lezsaisons</b></p> <p><b>Boeuf BIO des 2 Savoie</b> à la Provençale</p> <p><b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre</p> <p><b>La Dent du Chat BIO</b></p> <p><b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b></p>
	Semaine 48	<p>Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b></p> <p>Quiche Fromagère</p> <p>Epinards au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p> <p><b>Yaourt BIO</b> de <b>Savoie</b> à la Confiture <b>Lezsaisons</b></p>	<p>mardi 30 nov.</p> <p><b>Céleri BIO</b> en Rémoulade</p> <p>Escalope de Porc de <b>Région</b> à la Moutarde</p> <p><b>Penne Rigate BIO Alpina Savoie</b></p> <p>Navets Poêlés</p> <p>Brioche Tressée</p>	<p>jeudi 2 déc.</p> <p>Soupe de <b>Carottes BIO</b> au Cumin <b>Lezsaisons</b> et Croûtons</p> <p>Poisson Frais en Court-Mouillement</p> <p><b>Haricots Verts BIO</b> Justes Sautés</p> <p><b>Beaufort AOP</b></p> <p><b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b></p>	<p>vendredi 3 déc.</p> <p>Méli-Mélo de Saison</p> <p>Tartiflette Savoyarde <b>Leztroy</b> aux PDT de <b>Savoie</b> et Reblochon Fruiter</p> <p><b>Compote Pomme &amp; Banane BIO Lezsaisons</b></p>