















RESTAURATION SCOLAIRE

S3

Menus du 28-09 AU 03 Octobre 2020



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Carotte rapée </p> <p>Spaghetti bolognaise</p> <p>au bœuf BIO VBF </p> <p>Fripçon</p> <p>Crème dessert vanille </p>	<p>Salade cœur de blé </p> <p>Poulet rôti </p> <p>Purée de pomme de terre et patate douce</p> <p>Tomme de Savoie </p> <p>Prunes </p>	<p>Batavia croustons emmental </p> <p>Rizotto</p> <p>au Granapadano </p> <p>Brie</p> <p>Pomme </p>	<p>Radis rémoulade </p> <p>Poisson coulis de poivrons</p> <p>Courgettes sautées </p> <p>Fromage blanc BIO aux fruits rouges </p> <p>Eclair chocolat </p>



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits locaux savoyards



Fruits et légumes frais



Produits régionaux Rhône Alpes



Produits issus du commerce équitable



Produits origine France

Viande bovine origine France

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas d'approvisionnement.