


## Restauration scolaire de Granier semaine 35,36,37,38 2022

<b>Semaine du 01/09 au 02/09/2022</b>			
		<b>jeudi</b>	<b>vendredi</b>
		Oeuf mayonnaise Feuilleté au chèvre de Granier BIO et épinards Fromage local Yaourt de Savoie aux myrtilles	Crudité BIO Emincé de volaille au curry, riz basmati Fromage local Fruit BIO

<b>Semaine du 05/09 au 09/09/2022</b>			
<b>lundi</b>	<b>mardi</b>	<b>jeudi</b>	<b>vendredi</b>
Charcuterie Diot, purée de butternut Fromage local Fruit	Salade verte Lasagne au brebis de Bonvillard Fromage local Fruit BIO	Salade de tomates Steak haché du GAEC de Granier, frites Fromage local Fruit	Crudité Croque-monsieur végétarien au chèvre de Granier BIO Crème au chocolat

<b>Semaine du 12/09 au 16/09/2022</b>			
<b>lundi</b>	<b>mardi</b>	<b>jeudi</b>	<b>vendredi</b>
Charcuterie de Savoie Jambon braisé, lentilles du Puy Fromage local Fruit BIO	Crudité Couscous végétarien Fromage local Fruit	Soupe de légumes Emincé de volaille à la crème, haricots verts au beurre d'ail Fromage local Glace	Crudité BIO Quenelles de brochet sauce citronnée, jardinière de légumes Tarte aux pommes de Savoie

<b>Semaine du 19/09 au 23/09/2022</b>			
<b>lundi</b>	<b>mardi</b>	<b>jeudi</b>	<b>vendredi</b>
Crudité Pennes BIO au Pesto Fromage local Yaourt de Savoie aux fruits	Taboulé à l'orientale Echine de porc, carottes aux herbes Fromage local Fruit BIO	Charcuterie Tomate farcie, riz basmati Fromage local Tarte aux poires	Crudité Filet de lieu noir, petits pois à l'ail Fromage local Moelleux aux chocolat