

41
Semaine

lundi 7 oct.	mardi 8 oct.	mercredi 9 oct.	jeudi 10 oct.	vendredi 11 oct.	samedi 12 oct.	dimanche 13 oct.
<p>Betteraves HVE Françaises en Vinaigrette</p> <p>Escalope de Porc HVE de La Ferme de Challonges à la Moutarde</p> <p>PDT BIO de Serrières en Chautagne façon Potatoes</p> <p>Carottes BIO Vichy</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Grappe de Raisin</p>	<p>Salade Colorée de Coquillettes BIO Alpina Savoie</p> <p>Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO de La Ferme de Minzier</p> <p>Epinards BIO Français Crémeux au Lait BIO</p> <p>Pommes de Terre BIO au Four</p> <p>Camembert</p> <p>Pommes Pâtisseries BIO Lezsaisons</p>	<p>Concombre BIO à la Bulgare</p> <p>Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans, Sauce Tomatée Lezsaisons</p> <p>Riz BIO au Curry cuit façon Pilaf</p> <p>Crumble de Butternut</p> <p>Reblochon AOP</p> <p>Tarte Flan Feuilletée Leztroy</p>	<p>Radis Roses et Beurre</p> <p>Dos de Lieu Noir Jus aux Epices Douces</p> <p>Semoule BIO Alpina Savoie aux Epices</p> <p>Carottes & Navets BIO au Cumin</p> <p>Abondance AOP</p> <p>Poire BIO de Cercier</p>	<p>Salade Verte & Vinaigrette</p> <p>Tajine de Veau HVE de La Ferme de Challonges</p> <p>Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre HVE de Savoie</p> <p>Haricots Beurre Tomatés</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Yaourt aux Framboises BIO de La Ferme du Crêt Joli, Minzier</p>	<p>Salade de Lentilles Vertes BIO façon Leztroy</p> <p>Emincé de Dinde Française à la Provençale</p> <p>Coquillettes BIO Alpina Juste au Beurre</p> <p>Butternuts Rôtis aux Epices</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Salade de Fruits Frais</p>	<p>Carottes BIO Râpées en Vinaigrette</p> <p>Chipolata de La Maison Hofer, Challonges</p> <p>Ecrasé de Pommes de Terre BIO</p> <p>Chou Frisé BIO Poêlé</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Entremet Poire & Caramel Leztroy</p>

42
Semaine

lundi 14 oct.	mardi 15 oct.	mercredi 16 oct.	Menu de la Peur ! 17/10	vendredi 18 oct.	samedi 19 oct.	dimanche 20 oct.
<p>Céleri Rave BIO en Rémoulade</p> <p>Émincé de Poulet Français à l'Italienne</p> <p>Riz Basmati BIO au Curcuma</p> <p>Purée Chou-Fleur & Haricots Blancs BIO</p> <p>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</p> <p>Pomme BIO de Lacroix, Cercier</p>	<p>Salade de Haricots Verts BIO Français</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & sa Sauce Tartare Leztroy</p> <p>Boulghour BIO Gonflé</p> <p>Blettes BIO à la Béchamel</p> <p>Brie</p> <p>Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</p>	<p>Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO</p> <p>Chipolata de La Maison Hofer, Challonges</p> <p>Crozets BIO Alpina Savoie Crémeux</p> <p>Fondue de Poireaux BIO</p> <p>Tome des Bauges AOP</p> <p>Grappe de Raisin</p>	<p>Coleslaw, Chou Blanc & Carotte BIO</p> <p>Œufs Brouillés BIO Français à la Ciboulette</p> <p>Macaronis BIO Alpina Savoie au Beurre</p> <p>Potimarron BIO Rôti</p> <p>Bûche de Chèvre</p> <p>Gâteau Basboussa à l'Amande Leztroy</p>	<p>Salade Verte & Vinaigrette</p> <p>Rôti de Boeuf Français au Jus</p> <p>Ecrasé de Pommes de Terre BIO</p> <p>Navets BIO Poêlés</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Compote de Pomme Lezsaisons</p>	<p>Salade de Haricots Verts BIO Français</p> <p>Filet de Merlu à l'Italienne</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Gratin de Chou-Fleur en Béchamel</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Clafoutis aux Fruits Rouges, aux Œufs & Lait BIO</p>	<p>Macédoine de Légumes</p> <p>Croziflette Savoyarde aux Crozets BIO Alpina Savoie et Reblochon AOP</p> <p>Flan de Potimarron BIO</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Fruit de Saison</p>

43

Semaine

Vacances Scolaires 21/10	mardi 22 oct.	mercredi 23 oct.	Menu Allemand 24/10	vendredi 25 oct.	samedi 26 oct.	dimanche 27 oct.
<p>Terrine de Potimarron BIO & Mayonnaise Lezsaisons</p> <p>Dos de Cabillaud en Court-Mouillement</p> <p>Coeurs de Blé BIO Alpina Savoie cuit façon Pilaf</p> <p>Carottes de Savoie à la Crème</p> <p>Reblochon Fruittier AOP de La Fromagerie Peguet, Fillinges</p> <p>Pomme BIO de Chevrier, Atout Pom</p>	<p>Cœufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons</p> <p>Pilon de Poulet Français Rôti aux Herbes</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Crumble de Butternuts BIO de Savoie</p> <p>Tomme</p> <p>Crème Dessert Chocolat Leztroy, au Lait BIO de Minzier</p>	<p>Salade de Chou-Fleur sauce Cocktail</p> <p>Tortilla, PDT & Oeufs BIO Français</p> <p>Poêlée de Haricots Verts BIO Français</p> <p>Purée de Brocolis & Pois Cassés BIO</p> <p>Beaufort AOP de la Vallée de Haute-Maurienne, Lanslebourg</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>	<p>Parmentière aux Pommes de Terre</p> <p>Currywurst, à la Knack de La Salaison du Mont Charvin</p> <p>Spätzel au Beurre</p> <p>Chou façon Choucroute</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Forêt Noire Leztroy</p>	<p>Salade Verte & Vinaigrette</p> <p>Sauté de Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura</p> <p>Gratin Pommes de Terre & Poireaux BIO</p> <p>Camembert</p> <p>Yaourt Fermier Aromatisé aux Fruits</p>	<p>Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette</p> <p>Gratin Crémeux de Colin aux Poireaux BIO</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Moelleux au Chocolat Leztroy</p>	<p>Carottes BIO façon Coleslaw</p> <p>Emincé de Poulet Fermier Français au Curry</p> <p>Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée</p> <p>Salsifis en Persillade</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Flan Vanille Leztroy au Lait BIO</p>

44

Semaine

lundi 28 oct.	mardi 29 oct.	mercredi 30 oct.	Menu Halloween 31/10	Féité 01/11	samedi 2 nov.	dimanche 3 nov.
<p>Cake au Fromage Leztroy</p> <p>P'tit Colin Sauce Massalé</p> <p>Blé BIO au Beurre</p> <p>Etuvée de Blettes BIO</p> <p>Comté AOP BIO</p> <p>Poire BIO de Cercier, Lacroix</p>	<p>Salade Verte & Vinaigrette</p> <p>Bolognaise aux Lentilles Vertes BIO Françaises</p> <p>Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf</p> <p>Butternuts Rôtis aux Epices</p> <p>Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>	<p>Salade de Haricots Beurre</p> <p>Rôti de Veau Français au Jus</p> <p>Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie au Beurre</p> <p>Fondue de Poireaux BIO, Crème & Curry</p> <p>Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille</p> <p>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</p>	<p>Salade de Lentilles Vertes BIO façon Gribiche</p> <p>Aiguillette de Poulet Français aux Trompettes de la Mort</p> <p>Curry de PDT, Carotte & Potimarron BIO de Savoie</p> <p>Abondance AOP</p> <p>Tarte Courge & Amande Leztroy</p>	<p>Râpé de Potimarron BIO, Noisette & Citron</p> <p>Sauté de Porc Français à l'Echalote</p> <p>Purée de Pois Cassés BIO</p> <p>Salsifis en Persillade</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Gâteau de Semoule BIO aux Raisins Secs</p>	<p>Cake au Chou Rouge & Pomme BIO</p> <p>Diot à la Vigneronne de La Maison Hofer, Challonges</p> <p>Pommes de Terre BIO Vapeur</p> <p>Chou Frisé & Carotte BIO Poêlés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Salade de Fruits Frais</p>	<p>Céleri Rave BIO en Rémoulade</p> <p>Sauté de Veau Français Marengo</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Butternut de Savoie Rôti</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Gâteau Roulé au Chocolat Leztroy</p>