

41

Semaine

lundi 7 oct.	mardi 8 oct.	mercredi 9 oct.	jeudi 10 oct.	vendredi 11 oct.	samedi 12 oct.	dimanche 13 oct.
<p><b>Betteraves HVE Françaises</b> en Vinaigrette</p> <p><b>Escalope de Porc HVE</b> de <b>La Ferme de Challonges</b> à la Moutarde</p> <p><b>PDT BIO</b> de <b>Serrières en Chautagne</b> façon Potatoes</p> <p><b>Carottes BIO</b> Vichy</p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p>Grappe de Raisin</p>	<p>Salade Colorée de <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b></p> <p>Quiche au Fromage, <b>Œufs &amp; Lait BIO</b> de <b>La Ferme de Minzier</b></p> <p><b>Epinards BIO Français</b> Crémeux au <b>Lait BIO</b></p> <p><b>Pommes de Terre BIO</b> au Four</p> <p>Camembert</p> <p><b>Pommes Pâtisseries BIO Lezsaisons</b></p>	<p><b>Concombre BIO</b> à la Bulgare</p> <p><b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Saint-Jean-en-Royans</b>, Sauce Tomatée <b>Lezsaisons</b></p> <p><b>Riz BIO</b> au Curry cuit façon Pilaf</p> <p>Crumble de Butternut</p> <p><b>Reblochon AOP</b></p> <p>Tarte Flan Feuilletée <b>Leztroy</b></p>	<p>Radis Roses et Beurre</p> <p>Dos de Lieu Noir Jus aux Epices Douces</p> <p><b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> aux Epices</p> <p><b>Carottes &amp; Navets BIO</b> au Cumin</p> <p><b>Abondance AOP</b></p> <p><b>Poire BIO</b> de <b>Cercier</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Vinaigrette</p> <p>Tajine de <b>Veau HVE</b> de <b>La Ferme de Challonges</b></p> <p>Gratin Dauphinois aux <b>Pommes de Terre HVE</b> de <b>Savoie</b></p> <p>Haricots Beurre Tomatés</p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p><b>Yaourt aux Framboises BIO</b> de <b>La Ferme du Crêt Joli, Minzier</b></p>	<p>Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> façon <b>Leztroy</b></p> <p>Emincé de Dinde <b>Française</b> à la Provençale</p> <p><b>Coquillettes BIO Alpina</b> Juste au Beurre</p> <p>Butternuts Rôtis aux Epices</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Salade de Fruits Frais</p>	<p><b>Carottes BIO</b> Râpées en Vinaigrette</p> <p>Chipolata de <b>La Maison Hofer, Challonges</b></p> <p>Ecrasé de <b>Pommes de Terre BIO</b></p> <p><b>Chou Frisé BIO</b> Poêlé</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Entremet Poire &amp; Caramel <b>Leztroy</b></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><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade</p> <p>Émincé de Poulet <b>Français</b> à l'Italienne</p> <p><b>Riz Basmati BIO</b> au Curcuma</p> <p>Purée <b>Chou-Fleur &amp; Haricots Blancs BIO</b></p> <p><b>Comté BIO AOP</b> <b>Seignemartin, Nantua</b></p> <p><b>Pomme BIO</b> de <b>Lacroix, Cercier</b></p>	<p>Salade de <b>Haricots Verts BIO Français</b></p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané &amp; sa Sauce Tartare <b>Leztroy</b></p> <p><b>Boulghour BIO</b> Gonflé</p> <p><b>Blettes BIO</b> à la Béchamel</p> <p>Brie</p> <p><b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du <b>GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</b></p>	<p>Macédoine de Légumes, <b>Navets &amp; Carottes BIO</b></p> <p>Chipolata de <b>La Maison Hofer, Challonges</b></p> <p><b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> Crémeux</p> <p>Fondue de <b>Poireaux BIO</b></p> <p><b>Tome des Bauges AOP</b></p> <p>Grappe de Raisin</p>	<p>Coleslaw, <b>Chou Blanc &amp; Carotte BIO</b></p> <p><b>Œufs Brouillés BIO Français</b> à la Ciboulette</p> <p><b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b> au Beurre</p> <p><b>Potimarron BIO</b> Rôti</p> <p>Bûche de Chèvre</p> <p>Gâteau Basboussa à l'Amande <b>Leztroy</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Vinaigrette</p> <p>Rôti de Boeuf <b>Français</b> au Jus</p> <p>Ecrasé de <b>Pommes de Terre BIO</b></p> <p><b>Navets BIO</b> Poêlés</p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p>Compote de Pomme <b>Lezsaisons</b></p>	<p>Salade de <b>Haricots Verts BIO Français</b></p> <p>Filet de Merlu à l'Italienne</p> <p><b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Gratin de Chou-Fleur en Béchamel</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Clafoutis aux Fruits Rouges, aux <b>Œufs &amp; Lait BIO</b></p>	<p>Macédoine de Légumes</p> <p>Croziflette Savoyarde aux <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> et <b>Reblochon AOP</b></p> <p>Flan de <b>Potimarron BIO</b></p> <p>Fromage de <b>Région</b></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.

Terrine de **Potimarron BIO** & Mayonnaise **Lezsaisons**

Dos de Cabillaud en Court-Mouillement

**Coeurs de Blé BIO Alpina Savoie** cuit façon Pilaf

Carottes de **Savoie** à la Crème

**Reblochon Fruittier AOP** de **La Fromagerie Peguet, Fillinges**

**Pomme BIO** de **Chevrier, Atout Pom**

**Cœufs Durs BIO Français** & Mayonnaise **Lezsaisons**

Pilon de Poulet **Français** Rôti aux Herbes

**Riz BIO** cuit façon Pilaf

Crumble de **Butternuts BIO** de **Savoie**

Tomme

Crème Dessert Chocolat **Leztroy**, au **Lait BIO** de **Minzier**

Salade de Chou-Fleur sauce Cocktail

Tortilla, **PDT & Oeufs BIO Français**

Poêlée de **Haricots Verts BIO Français**

Purée de **Brocolis & Pois Cassés BIO**

**Beaufort AOP** de la **Vallée de Haute-Maurienne, Lanslebourg**

**Banane BIO** des **Antilles**

Parmentière aux Pommes de Terre

Currywurst, à la Knack de **La Salaison du Mont Charvin**

Spätzel au Beurre

Chou façon Choucroute

**Meule de Savoie BIO**

Forêt Noire **Leztroy**

Salade Verte & Vinaigrette

Sauté de **Boeuf BIO** des **GAEC des Savoie & Jura**

Gratin **Pommes de Terre & Poireaux BIO**

Camembert

Yaourt **Fermier** Aromatisé aux Fruits

**Betteraves Rouges BIO** en Vinaigrette

Gratin Crémeux de Colin aux **Poireaux BIO**

**Riz BIO** cuit façon Pilaf

Fromage de **Région**

Moelleux au Chocolat **Leztroy**

**Carottes BIO** façon Coleslaw

Emincé de Poulet Fermier Français au Curry

**Semoule BIO Alpina Savoie** Gonflée

Salsifis en Persillade

Fromage de **Région**

Flan Vanille **Leztroy** au **Lait BIO**

44

Semaine

lundi 28 oct.

mardi 29 oct.

mercredi 30 oct.

Menu Halloween 31/10

Féité 01/11

samedi 2 nov.

dimanche 3 nov.

Cake au Fromage **Leztroy**

P'tit Colin Sauce Massalé

**Blé BIO** au Beurre

Etuvée de **Blettes BIO**

**Comté AOP BIO**

**Poire BIO** de **Cercier, Lacroix**

Salade Verte & Vinaigrette

Bolognaise aux **Lentilles Vertes BIO Françaises**

**Riz Camarguais BIO IGP** cuit façon Pilaf

Butternuts Rôtis aux Epices

**Raclette IGP** de **La Fruitière des Bornes, Arbusigny**

**Banane BIO** des **Antilles**

Salade de Haricots Beurre

Rôti de Veau **Français** au Jus

**Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie** au Beurre

Fondue de **Poireaux BIO**, Crème & Curry

**Carré du Trièves BIO** de **La Laiterie du Mont-Aiguille**

**Purée de Pomme HVE Lezsaisons**

Salade de **Lentilles Vertes BIO** façon Gribiche

Aiguillette de Poulet **Français** aux Trompettes de la Mort

Curry de **PDT, Carotte & Potimarron BIO** de **Savoie**

**Abondance AOP**

Tarte Courge & Amande **Leztroy**

Râpé de **Potimarron BIO**, Noisette & Citron

Sauté de Porc **Français** à l'Echalote

Purée de **Pois Cassés BIO**

Salsifis en Persillade

Fromage de **Région**

Gâteau de **Semoule BIO** aux Raisins Secs

Cake au Chou Rouge & **Pomme BIO**

Diot à la Vigneronne de **La Maison Hofer, Challonges**

**Pommes de Terre BIO** Vapeur

Chou Frisé & **Carotte BIO** Poêlés

Fromage de **Région**

Salade de Fruits Frais

**Céleri Rave BIO** en Rémoulade

Sauté de Veau **Français** Marengo

**Polenta BIO** Tradition

Butternut de **Savoie** Rôti

Fromage de **Région**

Gâteau Roulé au Chocolat **Leztroy**