

Semaine	45	Rentrée Scolaire 03/11	mardi 4 nov.	mercredi 5 nov.	jeudi 6 nov.	vendredi 7 nov.
		Duo Carottes & Panais BIO Râpés Raviolis Champignons & Ail des Ours BIO de Royans , sauce Crémée au Pesto Emmental Râpé Français Compotée Pomme & Poire BIO Lezsaisons	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Crème Dessert Chocolat Leztroy , au Lait BIO de Minzier	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Gratin PDT BIO , Jambon Français & Béchamel au Lait BIO Carrot Cake Leztroy	Velouté de Courgette Lezsaisons Sauté de Veau Français aux Olives Macaronis BIO Alpina Savoie Abondance AOP de Nos Fruitières Poire BIO de Cercier	Sauté de Filet de Poulet Français à la Provençale Polenta BIO Tradition Potimarrons BIO Rôtis Yaourt à la Châtaine BIO de Minzier
	46	lundi 10 nov.	Férial 11/11	mercredi 12 nov.	jeudi 13 nov.	Les Délices des Princesses 14/11
		Parmentière de Pommes de Terre BIO Dos de Lieu façon Dugléré Petits Pois & Carottes de Reignier Etuvés Cake aux Pommes BIO Leztroy	Férial	Gnocchis BIO sauce Tomatée Lezsaisons Gratin de Courge Spaghetti BIO Brie des Pâturages Comtois Purée de Pomme HVE Lezsaisons	Boulette de Pois façon Keffa Sauce Massalé Semoule BIO de Savoie Gonflée Fondue de Poireaux BIO Fromage Blanc BIO de Minzier Façon Straciatella	Soupe Butternut BIO Lezsaisons & Dès de Gruyère IGP , de Franche-Comté Haut de Cuisse de Poulet Français au Miel & Épices Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf Pomme BIO de Chevrier & Meringue Suisse Leztroy
Semaine	47	lundi 17 nov.	mardi 18 nov.	mercredi 19 nov.	Menu Beaujolais 20/11	Menu Plaisir ! 21/11
		Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare Leztroy Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Compotée Pomme & Coing BIO Lezsaisons	Salade de Lentilles Vertes BIO Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons Chou-Fleur Béchamel Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Parquet à Gruffy à la Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons	Rôti de Boeuf Français & son Jus Patate Douce Rôtie au Four Blettes BIO à la Tomate Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Clémentine Corse IGP	Salade de Carottes BIO à la Vigneronne Saucisson à Cuire de La Salaison des Alpes, à La-Roche-sur-Foron Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre de Savoie Jus de Pomme BIO de Lacroix, à Cercier Sablé Potimarron BIO de Savoie & Chocolat Leztroy	Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons Pizza Leztroy aux Fromages Mousse au Chocolat Leztroy
Semaine	48	lundi 24 nov.	mardi 25 nov.	mercredi 26 nov.	jeudi 27 nov.	vendredi 28 nov.
		Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Brandade de Colin aux PDT & Butternut BIO Reblochon AOP de La Fromagerie Peguet, Fillinges Pomme BIO de Cercier	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons & Croûtons Torsades BIO Alpina Savoie & Sa Sauce Carbonara Leztroy Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses	Céleri Rave & Pomme BIO en Rémoulade Aiguillette de Poulet Français à la Moutarde Blé BIO au Beurre Purée de Brocolis & Pois Cassés BIO Crème Caramel, Œufs & Lait BIO de Minzier	Salade de Riz BIO Colorée Quiche au Fromage Leztroy Carottes BIO à la Crème Poire BIO de Cercier	Bourguignon de Boeuf BIO des GAEC de Savoie & Jura Boullghour BIO Gonflé Potimarrons BIO Rôtis Comté BIO AOP Seignemartin Purée Pomme & Mirabelle Lezsaisons

Atelier de Chautagne - Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent étre modifiés en fonction des opportunités de la Saison
Ils sont réalisés conformément au Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire
Nous ne pouvons vous garantir à 100 % de la composition d'un plat, la liste des allergènes est à titre indicatif

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2025	Semaine 45	45	lundi 3 nov.	Rentrée Scolaire	Allergène	mardi 4 nov.	Allergène	mercredi 5 nov.	Allergène	jeudi 6 nov.	Allergène	vendredi 7 nov.	Allergène		
			Duo Carotte & Panais BIO Râpés Raviolis Champ. & Ail des Ours BIO Royans, Sauce Pesto	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-11-14-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Betterave BIO en Vinaigrette Gratin Endives, PDT BIO, Jambon Français & Béchamel au Lait BIO	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	Velouté de Courgette Lezsaisons Sauté de Veau Français aux Olives	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	-- Sauté de Filet de Poulet Français à la Provençale	-- Palet Pané Blé Coco & Curry et Sauce Fromage Blanc	-- 1-2-3-8-10-14-		
					Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-	Gratin Endives & PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Ceufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-		Polenta BIO Tradition Polimarrons BIO Rôlis	1-2-3-8- 1-2-3-8-		
			Emmental Râpé Français	1-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-			Macaronis BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-					
	Semaine 46	46	lundi 10 nov.		Allergène	mardi 11 nov.	Férié	Allergène	mercredi 12 nov.	Allergène	jeudi 13 nov.	Allergène	vendredi 14 nov.	Les Délices des Princesses	Allergène
			Parmentière de PDT BIO Dos de Lieu façon Dugléré	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Salade de Chou-Fleur Emincé de Dinde Française Sauce au Cidre	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	-- Gnocchis BIO sauce Tomate Lezsaisons	-- 1-2-3-8-10-14-	-- Boulette de Pois façon Kefta Sauce Massalé	-- 1-2-3-8-10-11-14-			Soupe Butternut & PDT BIO Lezsaisons Haut de Cuisse de Poulet Français au Miel & Epices	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	
			Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Filet de Merlu Sauce Vierge	1-2-3-4-5-6-8-10-14-			Semoule BIO Alpina Savoie Goufflée Fondue Poireaux BIO	1-2-3-8- 1-2-3-8-			Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	
			Petits Pois & Carottes de Reignier Etuvés	1-2-3-8-	Haricots Coco Tomatés Blettes BIO Béchamel	1-2-3-8- 1-2-3-8-	Gratin de Courge Spaghetti BIO Brie des Pâturages Comtois	1-2-3-8- 1-	Fromage Blanc BIO de Minzier façon Stracciatella	1-2-3-8- 1-7-			Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	
	Semaine 47	47	lundi 17 nov.		Allergène	mardi 18 nov.		Allergène	mercredi 19 nov.	Allergène	jeudi 20 nov.	Menu Beaujolais	Allergène	vendredi 21 nov.	Allergène
			-- Colin d'Alaska Plein Filet Pané & sa Sauce Tartare Leztroy	-- 1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Salade de Lentilles Vertes BIO Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	-- Rôti de Boeuf Français & son Jus	-- 1-2-3-8-10-14-	Salade de Carotte BIO à la Vigneronne Saucisson à Cuire de la Salaison des Alpes, la Roche sur Foron	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-			Chili Sin Carne, au Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14-	
			Emincé de Pois BIO aux Champignons	1-2-3-8-10-14-			Ceufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Pois Chiche BIO & Sauce Fromage Blanc Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre de Savoie	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-			Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	
			Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Chou-Fleur en Béchamel	1-2-3-8-	Patate Douce Rôtie au Four	1-2-3-8-							
	Semaine 48	48	lundi 24 nov.		Allergène	mardi 25 nov.		Allergène	mercredi 26 nov.	Allergène	jeudi 27 nov.		Allergène	vendredi 28 nov.	Allergène
			Betterave BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-	Céleri Rave & Pomme BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Salade de Riz BIO Colorée	1-2-3-8-10-14-			--	--	
			Brandade de Colin aux PDT & Butternut BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauce Carbonara Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Aiguillette de Poulet Français Sauce à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-			Boeuf BIO des GAEC Savoie & Jura façon Bourguignon	1-2-3-8-10-14-	
			Ceufs Brouillés BIO au Fromage & Purée PDT & Butternut BIO	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-	Sauce Crèmeuse aux Légumes de Saison	1-2-3-8-10-14-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-					Quenelle BIO Béchamel	1-2-3-8-10-14-	
	Semaine 49				Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Blé BIO au Beurre Purée Brocolis & Pois Cassés BIO	1-2-3-8- 1-2-3-8-	Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-			Boulghour BIO Goufflé Polimarrons BIO Rôlis	1-2-3-8- 1-2-3-8-	
			Reblochon AOP de La Fromagerie Peguet, à Fillinges	1-									Comté BIO AOP, de Nantua	1-	
			Bûchette de Chèvre	1-											
			Pomme BIO Lacroix, de Cercier	--	Yourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, St-Germain-les-Paroisses	1-	Crème Caramel au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Poire BIO de Cercier	--			Purée Pomme & Mirabelle Lezsaisons	--	

Substitut fromage MATERNELLE
Substitut SANS VIANDE / SANS POISSON

ALLERGENES	Lait	Gluten	Ceuf	Poisson	Crustacé	Mollusque	Soja	Céleri	Arachide	Moutarde	Fruit à Coque	Sésame	Lupin	Sulfites
N°	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14