

Semaine	45	Rentrée Scolaire 03/11	mardi 4 nov.	jeudi 6 nov.	vendredi 7 nov.
		Duo <b>Carottes &amp; Panais BIO</b> Râpés <b>Raviolis Champignons &amp; Ail des Ours BIO</b> de <b>Royans</b> , sauce Crémée au Pesto Emmental Râpé <b>Français</b> <b>Compotée Pomme &amp; Poire BIO</b> Lezsaisons	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b> Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf Crème Dessert Chocolat <b>Leztroy</b> , au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	Velouté de Courgette <b>Lezsaisons</b> Sauté de Veau <b>Français</b> aux Olives <b>Macaronis BIO</b> Alpina Savoie <b>Abondance AOP</b> de <b>Nos Fruitières</b> <b>Poire BIO</b> de <b>Cercier</b>	Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> à la Provençale <b>Polenta BIO</b> Tradition <b>Potimarrons BIO</b> Rôtis <b>Yaourt à la Châtaine BIO</b> de <b>Minzier</b>
	46	lundi 10 nov.	Féié 11/11	jeudi 13 nov.	Les Délices des Princesses 14/11
		Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b> Dos de Lieu façon Dugléré Petits Pois & Carottes de <b>Reignier</b> Etuvés Cake aux <b>Pommes BIO</b> <b>Leztroy</b>	Féié	Boulette de Pois façon Keffa Sauce Massalé <b>Semoule BIO</b> de <b>Savoie</b> Gonflée Fondue de <b>Poireaux BIO</b> <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> Façon Stracciatella	<b>Soupe Butternut BIO</b> <b>Lezsaisons</b> & <b>Dès de Gruyère IGP</b> , de <b>Franche-Comté</b> Pilon de Poulet <b>Français</b> Rôti Miel & Epices <b>Riz Camarguais BIO IGP</b> cuit façon Pilaf <b>Pomme BIO</b> de <b>Chevrier</b> & Meringue Suisse <b>Leztroy</b>
Semaine	47	lundi 17 nov.	mardi 18 nov.	Menu Beaujolais 20/11	vendredi 21 nov.
		Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare <b>Leztroy</b> <b>Coquillettes BIO</b> Alpina Savoie au Beurre <b>Epinards BIO</b> Français au <b>Lait BIO</b> du Crêt Joli <b>Raclette IGP</b> de <b>La Fruitière des Bornes, Arbusigny</b> <b>Compotée Pomme &amp; Coing BIO</b> Lezsaisons	Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> <b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>St-Jean</b> Sauce Tomatoe <b>Lezsaisons</b> Chou-Fleur Béchamel <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>La Ferme du Crêt Joli</b> à la <b>Confiture d'Abricot BIO</b> Lezsaisons	Salade de <b>Carottes BIO</b> à la Vigneronne Saucisson à Cuire de <b>La Salaison des Alpes</b> , à <b>La-Roche-sur-Foron</b> Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre de <b>Savoie</b> <b>Jus de Pomme BIO</b> de <b>Lacroix</b> , à <b>Cercier</b> Sablé <b>Potimarron BIO</b> de <b>Savoie</b> & Chocolat <b>Leztroy</b>	<b>Potage Saint Germain BIO</b> <b>Lezsaisons</b> Chili Sin Carne, au <b>Pois BIO</b> Français <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Tomme IGP</b> de <b>la Fruitière de Hauteville-sur-Fier</b> Banane des <b>Antilles</b>
Semaine	48	lundi 24 nov.	mardi 25 nov.	jeudi 27 nov.	vendredi 28 nov.
		<b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette Brandade de Colin aux <b>PDT &amp; Butternut BIO</b> <b>Reblochon AOP</b> de <b>La Fromagerie Peguet, Fillinges</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	<b>Velouté de Poireaux BIO</b> <b>Lezsaisons</b> & Croûtons <b>Torsades BIO</b> Alpina Savoie & Sa Sauce Carbonara <b>Leztroy</b> <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du <b>GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</b>	Salade de <b>Riz BIO</b> Colorée Quiche au Fromage <b>Leztroy</b> <b>Carottes BIO</b> à la Crème <b>Poire BIO</b> de <b>Cercier</b>	Bourguignon de <b>Boeuf BIO</b> des <b>GAEC de Savoie &amp; Jura</b> <b>Boulghour BIO</b> Gonflé <b>Potimarrons BIO</b> Rôtis <b>Comté BIO AOP</b> <b>Seignemartin</b> Purée Pomme & Mirabelle <b>Lezsaisons</b>