

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 Poêlée de Légumes de Saison Emmental Râpé Français Compotée Pomme & Poire BIO Lezsaisons	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Steak Haché Français & son Jus Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Poêlée de Légumes de Saison Crème Dessert Chocolat Leztroy , au Lait BIO	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Gratin PDT BIO , Jambon Français & Béchamel au Lait BIO Gratin Endive, PDT BIO & Poisson Endives Braisées PDT BIO au Four Carrot Cake Leztroy	Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO Sauté de Veau Français aux Olives Poisson Macaronis BIO Alpina Savoie Petits Pois Etuvés Abondance AOP de Nos Fruitières Poire BIO de Cercier	Sauté de Filet de Poulet Français à la Provençale Œufs Durs BIO Sauce Mornay Boulghour BIO Gonflé Potimarrons BIO Rôtis Yaourt aux Fruits BIO Fermier
	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 Escalope de Porc de Région à la Moutarde Petits Pois & Carottes de Reignier Etuvés PDT BIO au Four Cake aux Pommes BIO Leztroy	Férial	Gnocchis BIO sauce Tomatée Lezsaisons Gnocchis BIO Sauce Pesto Gratin de Courge Spaghetti BIO Brie des Pâturages Comtois Purée de Pomme HVE Lezsaisons	Boulette de Pois façon Keffa Sauce Massalé Œufs Cocottes Semoule BIO de Savoie Gonflée Fondue de Poireaux BIO Fromage Blanc façon Straciatella	Soupe Butternut BIO Lezsaisons & Dès de Gruyère IGP , de Franche-Comté Pilon de Poulet Français Rôti Miel & Epices Poisson Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf Poêlée de Légumes de Saison Pomme BIO de Chevrier & Meringue Suisse Leztroy
Semaine	47	lundi 17 nov.	mardi 18 nov.	mercredi 19 nov.	Menu Beaujolais 20/11	vendredi 21 nov.
		Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare Leztroy Andouillette Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre Epinards BIO Français Crémeux au Lait BIO 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 Blé BIO Gonflé Yaourt Fermier BIO à la Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons	Rôti de Boeuf Français & son Jus Poisson Patate Douce Rôtie au Four Blettes BIO à la Tomate Camembert des Pâturages Comtois Clémentine Corse IGP	Salade de Carottes BIO à la Vigneronne Saucisson à Cuire de La Salaison des Alpes , à La-Roche-sur-Foron Poisson Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre de Savoie Butternut BIO Rôtis Jus de Pomme BIO de Lacroix , à Cercier Sablé Potimarron BIO de Savoie & Chocolat Leztroy	Potage Saint Germain BIO Lezsaisons Chili Sin Carne, au Pois BIO Français Chili Con Carne au Boeuf BIO Français Riz BIO cuit façon Pilaf Brocolis BIO Persillés Tomme IGP de la Fruitière de Hauteville-sur-Fier Banane des Antilles
Semaine	48	lundi 24 nov.	mardi 25 nov.	mercredi 26 nov.	Menu Plaisir ! 27/11	vendredi 28 nov.
		Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Brandade de Colin aux PDT & Butternut BIO Merguez Grillée PDT BIO au Four Poêlée de Légumes de Saison 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 Torsades BIO Alpina Savoie & Sa Sauce Bolognaise de Pois BIO Poêlée de Légumes de Saison Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses	Céleri Rave & Pomme BIO en Rémoulade Aiguillette de Poulet Français à la Moutarde Poisson Blé BIO au Beurre Purée de Brocolis & Pois Cassés BIO Crème Caramel, Œufs & Lait BIO		Boeuf Français façon Bourguignon Poisson Boulghour BIO Gonflé Potimarrons BIO Rôtis Comté BIO AOP Seignemartin Purée Pomme & Mirabelle Lezsaisons