



lundi 1 oct.	mardi 2 oct.	mercredi 3 oct.	jeudi 4 oct.	vendredi 5 oct.
Dés de <b>Betteraves Rouges BIO</b> Escalope de Porc de <b>Région</b> Dijonnaise <b>Polenta BIO</b> de <b>Savoie</b> Tradition <b>Reblochon Fermier AOP Rochois</b> Prunes de <b>Région</b>	Tranche de Melon Cabillaud, Huile d'Olive & Citron <b>Blé BIO</b> au Beurre Poivron & <b>Tomate BIO</b> Basquaise <b>Yaourt aux Fruits BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>Concombres BIO</b> Tzatziki Cappelletti Épinard Ricotta <b>du Royans</b> , Coulis Provençal <b>Leztroy</b> Fromage Râpé <b>Français</b> Clafoutis Ananas Coco, <b>Lait BIO</b>	Salade de <b>Tomates BIO</b> d'Ici Chipolata <b>Rochoise</b> au Four Purée de <b>Pommes de Terre BIO</b> <b>Abondance AOP</b> de <b>Pers-Jussy</b> Grappes de Raisin	Batavia Vinaigrette Balsamique Rôti de Boeuf <b>Français</b> et Jus <b>Riz BIO</b> Safrané cuit Pilaf <b>Courgettes BIO</b> Confités Mousse au Chocolat <b>Leztroy</b>

lundi 8 oct.	mardi 9 oct.	mercredi 10 oct.	jeudi 11 oct.	vendredi 12 oct.
Jambon Persillé de Bourgogne Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Epinards Recette des Enfants <b>Tomette BIO</b> de <b>Yenne</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	<b>Carottes BIO</b> Râpées Vinaigrette Pilon de Poulet <b>Français Label Rouge</b> <b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> Ratatouille, <b>Courgette &amp; Tomate BIO</b> Muffin Framboises	<b>Semoule &amp; Légumes BIO</b> en Taboulé Quiche Lorraine Purée de <b>Brocolis BIO</b> <b>Banane BIO</b>	Radis Roses de Saison et Beurre <b>Steak Haché de Boeuf BIO</b> & Jus <b>Pommes de Terre BIO</b> Vapeur Rougail de <b>Tomates Fraîches BIO</b> <b>Yaourt BIO</b> de <b>Minzier</b> au <b>Coulis de Fruits BIO</b> <b>Leztroy</b>	Salade Verte & Douce Vinaigrette Mijotée de <b>Veau BIO</b> au Citron <b>Riz BIO</b> aux Fines Herbes <b>Raclette BIO AOP</b> Marcel Petite <b>Marmelade BIO</b> des Vergers de <b>Cercier</b>

lundi 15 oct.	mardi 16 oct.	mercredi 17 oct.	jeudi 18 oct.	vendredi 19 oct.
Salade de <b>Lentilles BIO</b> Gribiche Aiguillette de Poulet <b>Français</b> aux Trompettes Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> <b>Comté Fruité BIO</b> Marcel Petite Mangue & Ananas, Sirop Vanille	<b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Tranche de Jambon Blanc <b>Coquillettes BIO</b> à la Ciboulette <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b> Cookie	Salade de <b>Pommes de Terre BIO</b> Oeufs Brouillés Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés Petit Suisse Sucré Grappes de Raisin	Batavia, Sauce Salade <b>Leztroy</b> <b>Boeuf BIO GAEC des 2 Savoie</b> <b>Semoule BIO</b> Gonflée Aubergines & <b>Tomates BIO</b> Panacotta, Coulis <b>Leztroy</b> aux Fraises de <b>Reignier</b>	Salade de <b>Haricots Verts BIO</b> Poisson Frais, sauce Curry <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Le Crêztoy BIO</b> Prunes de <b>Région</b>

Vacances Scolaires 22/10	mardi 23 oct.	mercredi 24 oct.	jeudi 25 oct.	vendredi 26 oct.
Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b> Diots <b>Rochois</b> Vigneronne <b>Polenta</b> au <b>Potimarron BIO</b> Tomme Fermière <b>Rochoise</b> Grappes de Raisin	Radis Croquants & Petit Beurre Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> <b>Macaronis BIO</b> au Beurre Etuvée de <b>Blettes BIO</b> Crème Dessert Chocolat, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	Terrine de <b>Carottes &amp; Brocolis BIO</b> , sauce Tartare Rôti de Veau <b>Français</b> et Jus Gratin Dauphinois, <b>PDT BIO</b> <b>La Dent du Chat BIO</b> <b>Poire BIO</b> de <b>Cercier</b>	Méli-Mélo de Saison Chili de <b>Boeuf BIO</b> à la Texane Riz Basmati Camembert Compotée de <b>Pommes BIO</b> & Crème de Marron <b>Leztroy</b>	<b>Betteraves BIO</b> & Maïs Merlu sauce Bisque de Homard <b>Boulghour BIO</b> Gonflé Epinards au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> Île flottante, Crème anglaise au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>

lundi 29 oct.	mardi 30 oct.	mercredi 31 oct.	jeudi 1 nov.	vendredi 2 nov.
Cake aux Olives Émincé de Poulet <b>Français</b> sauce Crème Poêlée de <b>Haricots Verts BIO</b> Bûche de Chèvre <b>Poire BIO</b> de <b>Cercier</b>	<b>Carotte BIO</b> , <b>Céleri BIO</b> , Radis Sauté de Porc de <b>Région</b> <b>Blé BIO</b> à la Tomate <b>Reblochon Fermier AOP Rochois</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b> Caramélisées	Batavia, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Dos de Colin sauce Paprika <b>Croquets BIO Alpina Savoie</b> <b>Butternut BIO</b> Rôti au Beurre <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> au <b>Coulis de</b> <b>Fruits BIO Leztroy</b>	Férié	<b>Carottes BIO</b> en 2 Couleurs <b>Raviolis BIO du Royans</b> , Farce Champignons et Ail des Ours Fromage Râpé <b>Français</b> <b>Banane BIO</b>