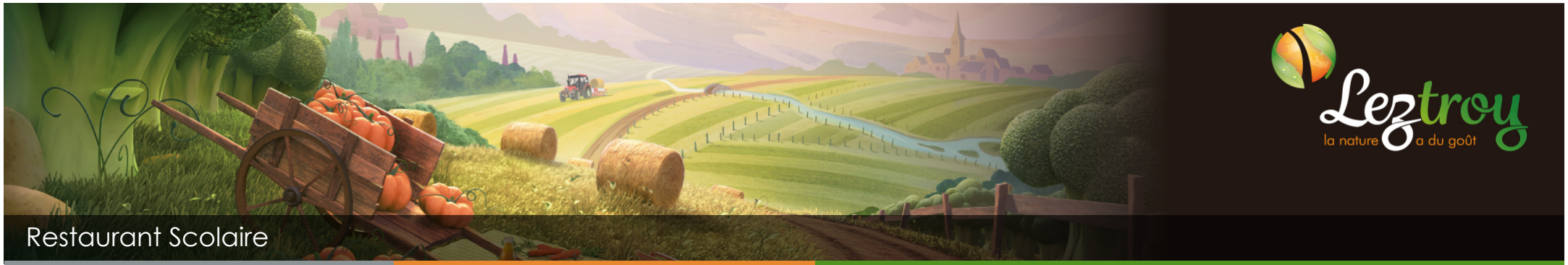

Restaurant Scolaire

Leztroy — la nature a du goût

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2019

Semaine	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
40	**lundi 30 sept.** Betterave Rouge BIO Vinaigrette Escalope de Porc de **Région** à la Moutarde Polenta BIO de **Savoie** Tradition Reblochon Fermier AOP **Rochois** Prunes de **Région**	**mardi 1 oct.** Tranche de Melon Merlu, Huile d'Olive & Citron Blé BIO façon Pilaf Tomate & Poivron en Basquaise Yaourt aux Fruits BIO de **Minzier**	**mercredi 2 oct.** Concombres façon Tzatziki Raviolis BIO du **Royans** Emmental Basilic et Coulis Provençal Fromage Râpé **Français** Clafoutis Ananas Coco, Lait BIO	**jeudi 3 oct.** Tomates en Salade Chipolata de **Région** au Four Purée de Pommes de Terre de **Savoie** Abondance Fermier AOP Grappes de Raisin	**vendredi 4 oct.** Salade Verte de Saison Rôti de Boeuf **Français** sauce Rougail Riz BIO Safrané cuit Pilaf Courgettes BIO Confites Mousse au Chocolat **Leztroy**
41	**lundi 7 oct.** Jambon Persillé de Bourgogne Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Epinards Recette des Enfants Tomme BIO de **Chindrieux** Pomme IGP de **Savoie**	**mardi 8 oct.** Carottes de **Savoie** en Vinaigrette Pilon de Poulet **Français Label Rouge** Riz BIO aux Fines Herbes Ratatouille, Courgettes BIO Muffin Framboises	**mercredi 9 oct.** Taboulé Oriental, Semoule BIO Oeufs Brouillés Haricots Verts BIO Poêlés Petit Suisse Sucré Banane BIO	**jeudi 10 oct.** Radis Roses de Saison et Beurre Mijotée de Veau BIO au Citron Pommes de Terre BIO Vapeur Rougail de Tomates Fraîches Yaourt Fermier BIO de **Savoie** au Coulis de Fruits **Leztroy**	**vendredi 11 oct.** Batavia, Vinaigrette **Leztroy** Steak Haché de Boeuf BIO & Jus Torsades BIO **Alpina Savoie** La Dent du Chat BIO Compote Pomme Fraise **Lezsaisons**
42	**lundi 14 oct.** Salade de Lentilles Vertes BIO Gribiche Aiguillette de Poulet **Français** aux Trompettes Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Comté BIO 6-9 mois Ananas & Mangue, Sirop de Vanille	**mardi 15 oct.** Céleri Rave BIO en Rémoulade Jambon Blanc Coquillettes BIO à la Ciboulette Yaourt Nature Sucré BIO de **Minzier** Cookie	**mercredi 16 oct.** Salade de Pommes de Terre BIO Quiche Lorraine Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Tome AOP des **Bauges** Grappes de Raisin	**jeudi 17 oct.** Salade Verte & Douce Vinaigrette Boeuf BIO des **Savoie** à l'Orientale Semoule BIO Gonflée Mélange Aubergines & Tomates Panacotta, **Coulis Leztroy** aux Fraises de **Savoie**	**vendredi 18 oct.** Salade de Haricots Verts BIO Poisson Frais, sauce Curry Riz BIO cuit façon Pilaf Saget BIO de **Chindrieux** Banane BIO
43	**Vacances Scolaires 21/10** Coleslaw, Chou & Carotte BIO Diots de **Haute-Savoie** Polenta au Potimarron BIO Tomette BIO de **Yenne** Grappes de Raisin	**mardi 22 oct.** Radis Roses de Saison et Beurre Haut de Cuisse de Poulet **Français** Gratin Dauphinois, PDT BIO Etuvée de Blettes BIO Crème Dessert Chocolat, Lait BIO de **Minzier**	**mercredi 23 oct.** Terrine de Légumes, Tartare Rôti de Veau **Français** Macaronis BIO au Beurre Fromage Râpé **Français** Poire BIO de **Cercier**	**jeudi 24 oct.** Méli-Mélo de Saison Chili de Boeuf BIO à la Texane Riz Basmati Camembert Compote Pomme & Crème de Marron **Lezsaisons**	**vendredi 25 oct.** Betteraves BIO & Maïs Merlu sauce Bisque de Homard Boulghour BIO Gonflé Epinards au Lait BIO de **Minzier** Île flottante, Crème anglaise au Lait BIO de **Minzier**
44	**lundi 28 oct.** Cake aux Olives Émincé de Poulet **Français** sauce Crème Poêlée de Haricots Verts BIO Bûche de Chèvre Poire BIO de **Cercier**	**mardi 29 oct.** Carotte BIO, Céleri BIO, Radis Sauté de Porc de **Région** Blé BIO à la Tomate Brie Pomme BIO Caramélisées	**mercredi 30 oct.** Batavia, Vinaigrette **Leztroy** Dos de Colin sauce Paprika Crozets BIO **Alpina Savoie** Butternut de **Savoie** Rôti au Beurre Fromage Blanc BIO de **Minzier** et Confiture **Leztroy**	**jeudi 31 oct.** Duo de Carottes BIO Quenelles Natures BIO du **Royans** en Béchamel Riz BIO, Ciboulette & Tomates Confites Beaufort AOP Banane BIO	**vendredi 1 nov.** Férié

Ces menus sont validés par Marion MOLLARD notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la saison. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.