

	lundi 2 oct.	mardi 3 oct.	mercredi 4 oct.	jeudi 5 oct.	vendredi 6 oct.
40 Semaine	<p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Filet de Merlu à l'Italienne <b>Penne Rigate BIO Alpina</b> Pointe d'Huile d'Olive Compotée Pomme &amp; Coing <b>Lezsaisons</b></p>	<p><b>Emincé de Veau BIO Français</b> au Curry <b>Pommes de Terre BIO</b> au Four Concassée de Tomates <b>Meule de Savoie BIO</b> Cubes de <b>Pomme BIO Lezsaisons</b></p>	<p>Tranche de Jambon Blanc <b>Carottes BIO</b> &amp; Petits-Pois Etuvés <b>Pommes de Terre BIO</b> Vapeur <b>Yaourt Nature BIO</b> du <b>Crêt Joli</b></p>	<p>P'tit Colin Crémé <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Haricots Verts BIO</b> Poêlés Brie <b>Poire BIO</b> de <b>Cercier</b></p>	<p>Emincé de Poulet <b>Français</b> au Miel &amp; Épices Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> Gonflée <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>la Ferme du Crêt Joli</b> à la Confiture de Fraises <b>Françaises Lezsaisons</b></p>
41 Semaine	<p><b>Betteraves Rouges BIO</b>, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Emincé de Porc à la Moutarde, de <b>la Maison Hofer de Challonges</b> <b>Pommes de Terre HVE</b> de <b>Savoie</b> à la Vapeur Brie <b>Pomme BIO</b> de <b>Lacroix, Cercier</b></p>	<p>Dos de Lieu Noir en Court-Mouillement <b>Blé BIO</b> à la Tomate <b>Carottes BIO</b> Persillées <b>Abondance Fermière AOP de Pers-Jussy</b> Grappe de Raisin</p>	<p>Dos de Cabillaud sauce Curry <b>Polenta BIO</b> Tradition <b>Polimarron BIO</b> de <b>Savoie</b> Juste Rôti Yaourt à Boire à la Fraise de <b>La Ferme Les Délices des Bornes, Menthonnex-en-Bornes</b></p>	<p><b>Carottes BIO</b> Râpées Vinaigrette <b>Boeuf BIO GAEC des Savoie</b> façon Bourguignon <b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre Fromage Râpé <b>Français</b> Compote Pomme &amp; Poire <b>Lezsaisons</b></p>	<p><b>Oeufs Brouillés BIO</b> au Fromage <b>Haricots Verts BIO</b> Poêlés <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b></p>
42 Semaine	<p><b>Céleri BIO</b> en Rémoulade Dos de Cabillaud sauce Dugléré <b>Croés BIO Alpina Savoie</b> façon Pilaf Etuvee de <b>Blettes BIO</b> <b>Yaourt Nature BIO</b> du <b>GAEC de Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</b></p>	<p>Quiche au Fromage, <b>Oeufs BIO &amp; Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> Purée de <b>Brocolis BIO</b> <b>Pommes de Terre BIO</b> au Four <b>Pomme BIO</b> de <b>Lacroix, Cercier</b></p>	<p>Emincé de Veau <b>Français</b> et Jus Carottes de <b>Savoie</b> à la Crème <b>Tortis BIO Alpina Savoie</b> Camembert <b>Poire BIO</b> de <b>Cercier</b></p>	<p>Emincé de Poulet <b>Français</b> sauce Tandoori <b>Céréales Gourmandes BIO</b> <b>Polimarron BIO</b> de <b>Savoie</b> Juste Rôti <b>Comté BIO AOP Seigüe Martin</b>, de <b>Nantua</b> <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b></p>	<p>Menu de la Peur 20/10 Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b> Diot Tranché de <b>la Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</b> Curry de <b>PDT, Carotte BIO &amp; Polimarron BIO</b> de <b>Savoie</b> Crème Dessert <b>Leztroy</b> au <b>Polimarron BIO</b> de <b>Savoie &amp; Lait BIO</b> de <b>La Ferme du Crêt Joli</b></p>
43 Semaine	<p><b>Vacances Scolaires 23/10</b> Tortilla aux <b>Oeufs BIO Français &amp; PDT BIO</b>, coulis Tomaté Haricots Plats Tomatés Farfalles Pointe d'Huile d'Olive <b>Beaufort AOP</b> de la <b>Vallée de Haute-Maurienne, Lanslebourg</b> <b>Pomme BIO d'Atout Pom, Chevrier</b></p>	<p>Bolognaise aux <b>Lentilles Vertes BIO Françaises</b> <b>Riz BIO Camarguais IGP</b> cuit façon Pilaf <b>Polimarron BIO</b> Rôti au Beurre <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Savoie</b> à la Confiture de Nectarine <b>Lezsaisons</b></p>	<p>Soupe aux Légumes <b>Lezsaisons</b> Brandade aux <b>Pommes de Terre HVE</b> de <b>Savoie</b> Fromage Râpé <b>Français</b> <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b></p>	<p>Menu Oriental 26/10 Sauté de Veau <b>Français</b> façon Tajine <b>Semoule BIO</b> aux Epices Douces <b>Carottes &amp; Navets BIO</b> au Cumin Gâteau Basboussa à l'Amande <b>Leztroy</b></p>	<p>Chipolata Tranchée de <b>la Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</b> Épinards Recette des Enfants au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>PDT BIO</b> à la Vapeur Bûche de Chèvre <b>Poire BIO</b> de <b>Cercier</b></p>
44 Semaine	<p><b>lundi 30 oct.</b> Filet de Colin sauce Citron Haricots Beurre Tomatés <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre <b>Comté BIO AOP Seigüe Martin</b> <b>Compote Pomme &amp; Myrtilles BIO Lezsaisons</b></p>	<p><b>Menu Halloween 31/10</b> Crème de Polimarron de <b>Savoie Lezsaisons</b> Aiguillette de Poulet <b>Français</b> aux Trompettes de la Mort <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre <b>Yaourt aux Framboises BIO</b> de <b>La Ferme du Crêt Joli, Minzier</b></p>	<p><b>mercredi 1 nov.</b> Féried</p>	<p><b>jeudi 2 nov.</b> Macédoine de Légumes, <b>Navets &amp; Carottes BIO</b> Emincé de Boeuf <b>Français</b> au Jus Gratin <b>Pommes de Terre &amp; Poireaux BIO</b> Cake Marbré <b>Leztroy</b></p>	<p><b>vendredi 3 nov.</b> <b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Saint-Jean-de-Royans</b>, Sauce Tomatée <b>Riz BIO</b> au Curry cuit façon Pilaf Purée de <b>Brocolis BIO</b> Petit Suisse Nature <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b></p>