

Semaine	41	lundi 6 oct.	mardi 7 oct.	mercredi 8 oct.	Le Grand Repas 09/10	vendredi 10 oct.
	Semaine	Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO de La Ferme de Minzier Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli Boulghour BIO Gonflé Prune BIO Française	Emincé de Porc HVE de La Ferme de Challonges à la Dijonnaise Pommes de Terre BIO façon Potatoes Chou-Fleur Béchamel Meule de Savoie BIO Poire BIO Lacroix , à Cercier	Gratin Crèmeux de Colin aux Poireaux BIO Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Flan de Potimarron BIO Abondance Fruitière AOP Purée Pomme & Fraise Lezsaisons	Velouté de Butternut BIO aux Epices Douces Lezsaisons Perles de Lentilles Vertes BIO Françaises & son Voile de Carottes BIO Pommes de Terre BIO au Beurre Moelleux Poire BIO , Noix & son Nuage au Bleu Leztroy	Sauté de Veau Français façon Tajine Semoule BIO Alpina Savoie Petits Légumes à l'Orientale Yaourt Nature BIO du GAEC Tétaz
	42	lundi 13 oct.	mardi 14 oct.	mercredi 15 oct.	jeudi 16 oct.	Menu de la Peur 17/10
	Semaine	Chipolata Tranchée de La Salaison des Alpes Crozets BIO Alpina Savoie Crèmeux Potimarrons BIO Rôtis Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua Pomme BIO de Chez Lacroix	Filet de Colin sauce Citron Gratin Pommes de Terre de Savoie & Poireaux BIO Purée Carottes & Lentilles Corail BIO Flan Chocolat, Lait BIO de Minzier	Steak Haché de Boeuf BIO Français & son Jus Polenta BIO Tradition Petits Pois Etuvés Brie des Pâturages Comtois Banane des Antilles	Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans , Sauce Tomatée Lezsaisons Riz BIO cuit façon Pilaf Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO Gruyère IGP Purée de Pomme HVE Lezsaisons	Crème de Potimarron BIO Lezsaisons Aiguillette de Poulet Français Sauce Trompettes de la Mort Boulghour BIO Gonflé Gratin de Blettes BIO à la Tomate Yaourt aux Framboises BIO de Minzier
Semaine	43	Vacances Scolaires 20/10	mardi 21 oct.	mercredi 22 oct.	Le Festin des Chats 23/10	vendredi 24 oct.
	Semaine	Dos de Cabillaud sauce Curry Torsades BIO Alpina Savoie Carottes de Savoie à la Crème Camembert des Pâturages Comtois Compotée Pomme & Poire BIO Lezsaisons	Émincé de Cuisse de Poulet Français Rôti aux Herbes Riz BIO cuit façon Pilaf Purée de Brocolis BIO Yaourt Fermier BIO de La Ferme de Minzier à la Confiture de Cerises Lezsaisons	Œufs Brouillés BIO Français à la Ciboulette Poêlée de Haricots Verts BIO Français Patate Douce Rôtie au Four Beaufort AOP de Haute-Maurienne Muffin aux Myrtilles Leztroy	Lasagnes de Boeuf Français Butternut BIO Rôtie au Beurre Langue de Chat Leztroy Crème Dessert Vanille Leztroy , au Lait BIO de Minzier	Soupe au Chou Lezsaisons Knack Tranchée de La Salaison du Mt-Charvin PDT BIO à la Vapeur Meule de Savoie BIO Pomme BIO d'Atout Pom, Chevrier
Semaine	44	lundi 27 oct.	mardi 28 oct.	mercredi 29 oct.	jeudi 30 oct.	Menu Halloween 31/10
	Semaine	Bolognaise de Pois BIO Français Penne Rigate BIO Alpina Savoie Crumble de Butternuts BIO Bûchette de Chèvre Poire BIO Lacroix , à Cercier	Crèmeux aux Saumons Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Fondue de Poireaux BIO Yaourt Nature de Brebis de La Laiterie du Mont-Aiguille Banane des Antilles	Sauté de Filet de Poulet Français NA Sauce Crèmeuse Blé BIO au Beurre Haricots Beurre Persillés Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Purée Pomme & Myrtille BIO Lezsaisons	Sauté de Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura Forestière Ecrasé de Pomme de Terre & Potimarron BIO Salsifis en Persillade Fromage Blanc Fermier BIO du Crêt Joli façon Stracciatella	Crème Dubarry Lezsaisons Gnocchis BIO Sauce Pesto Emmental Râpé Français Panacotta Vanille & son Coulis à la Framboise Leztroy