

Restaurant Scolaire



Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'AOUT 2026

Semaine	32	lundi 3 août	mardi 4 août	mercredi 5 août	jeudi 6 août	Menu Plaisir ! 07/08
		Bouchée Provençale Courgette & Herbes de Provence BIO & Sauce Barbecue Froide Leztroy Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Purée de Brocolis BIO Bûchette de Chèvre Melon Charentais HVE Français	Concombre BIO façon Tzatziki Macaronis BIO Alpina Savoie & sa Sauce Carbonara Leztroy Emmental Râpé Français Pêche BIO Française	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Émincé de Poulet Français à l'Italienne Purée Chou-Fleur & Haricots Lingots BIO Gâteau de Semoule BIO & son Caramel Leztroy	Cake aux Olives Leztroy P'tit Colin Sauce Paprika Poêlée de Haricots Verts BIO Français Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Burger Leztroy , Steak Haché BIO Français & Abondance AOP PDT façon Potatoes & Mayonnaise Lezsaisons Mousse au Chocolat Leztroy
	33	lundi 10 août	mardi 11 août	mercredi 12 août	jeudi 13 août	vendredi 14 août
		Radis Roses & Rosace de Beurre Fleur de Sel IGP Leztroy Brandade de Colin Camembert des Pâturages Comtois Abricot BIO Français	Taboulé Oriental, Semoule & Boulghour BIO Aiguillette de Poulet Français à la Crème Petits Pois & Carottes Etuvés Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Dos de Cabillaud sauce Dugléré Riz BIO cuit façon Pilaf Tomates & Aubergines Lamingtons Leztroy	Chipolata de La Salaison des Alpes & sa Sauce Rougail Polenta BIO Tradition Courgettes BIO au Cumin Gruyère IGP , de Franche-Comté Duo de Pastèque & Melon	Carottes Râpées en Vinaigrette Gnocchis BIO Sauce Pesto Comté BIO AOP Seignemartin Nectarine BIO Française
	34	lundi 17 août	Repas Froid 18/08	mercredi 19 août	jeudi 20 août	vendredi 21 août
		Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Colombo de Colin Estival, Courgettes & Carottes BIO Riz Camarguais BIO IGP Yaourt Fermier BIO de Minzier à la Confiture de Framboise BIO Lezsaisons	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Filet de Poulet Français aux Herbes & Sauce Tartare Leztroy Salade de Lentilles Vertes BIO Françaises Meule de Savoie BIO Pêche BIO Française	Salade de Pommes de Terre aux Ceufs BIO Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomato Lezsaisons Haricots Beurre BIO Français Persillés Crème Dessert Vanille Leztroy , au Lait BIO de Minzier	Rôti de Boeuf Français & son Jus Pommes de Terre au Four Tomate Provençale Brie des Pâturages Comtois Clafoutis aux Fruits Rouges Leztroy	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Sauté de Porc à la Moutarde, Le Rougeot du Charvin Penne Rigate BIO Alpina Savoie Abondance AOP de Nos Fruitières Melon Charentais HVE Français
Semaine	35	lundi 24 août	mardi 25 août	mercredi 26 août	jeudi 27 août	vendredi 28 août
		Radis Roses & Rosace de Beurre Fleur de Sel IGP Leztroy Escalope de Dinde Française Sauce au Cidre Pommes de Terre à la Lyonnaise Tomates & Poivrons en Basquaise Yaourt à la Pêche de Vigne BIO de Minzier	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Mayonnaise Lezsaisons Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Courgettes BIO façon Barbecue Tomme Fermière Pastèque BIO à Croquer	Tomates de Gaillard façon Kachumbari Hachis Parmentier de Pois BIO Français Nectarine BIO Française	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dès de Gruyère IGP Jambon Blanc Français Coquillettes BIO Alpina Savoie Flan Chocolat Leztroy , au Lait BIO de Minzier	Saucisson de La Salaison des Alpes & Cornichon Quiche Tomato & Moutarde Leztroy Purée Carottes & Lentilles Corail BIO Reblochon AOP de La Fromagerie Peguet, Fillinges Prune BIO Française
Semaine	36	Repas Froid 31/08	mardi 1 sept.	mercredi 2 sept.	jeudi 3 sept.	vendredi 4 sept.
		Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Cake au Fromage Leztroy Pommes de Terre en Parmentière Estivale Purée de Pomme HVE Lezsaisons	Rentrée Scolaire !			

Ces menus sont validés par Fanny PREVOND 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. Vous pouvez retrouver les substituts et allergènes sur le fichier joint à ce document.