

# Crèche Moyens-Grands

**Pain BIO à chaque repas**

## MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2026

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 45 Semaine | **Rentrée Scolaire 02/11** | **mardi 3 nov.** | **mercredi 4 nov.** | **jeudi 5 nov.** | **vendredi 6 nov.** |
| | Raviolis Champignons & Ail des Ours BIO de **St-Jean**, Sauce Pesto<br>Potimarron BIO Rôti aux Epices<br>Brie des **Pâturages Comtois**<br>Purée Pomme & Poire **Lezsaisons** | Sauté de Filet de Poulet **Français** au Curry<br>Polenta BIO Tradition<br>Haricots Verts BIO **Français** Persillés<br>Meule de Savoie BIO<br>Banane des **Antilles** | Endives au Jambon, Recette des Enfants (Endives, PDT HVE de **Savoie**, Jambon **Français** & Béchamel au Lait BIO)<br>Petits-Pois Etuvés<br>Petit Suisse Nature<br>Gâteau aux Framboises **Leztroy** | Chili Sin Carne, au Pois BIO **Français**<br>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf<br>Fondue de Poireaux BIO<br>Gruyère IGP, de **Franche-Comté**<br>Crème Dessert Chocolat **Leztroy**, au Lait BIO de **Minzier** | Soupe de Carottes BIO **Lezsaisons** & Croûtons<br>Sauté de Veau **Français** aux Olives<br>Macaronis BIO **Alpina Savoie**<br>Crumble de Butternuts BIO<br>Yaourt Nature BIO du **GAEC Tétaz** |
| 46 Semaine | **lundi 9 nov.** | **mardi 10 nov.** | **mercredi 11 nov.** | **jeudi 12 nov.** | **vendredi 13 nov.** |
| | Filet de Colin sauce Citron<br>Petits Pois & Carottes de **Reignier** Etuvés<br>Polenta BIO Tradition<br>Comté BIO AOP **Seignemartin**<br>Purée de Pomme HVE **Lezsaisons** | Soupe de Légumes **Lezsaisons**<br>Emincé de Poulet **Français** aux Herbes<br>Écrasé de Pommes de Terre BIO<br>Emmental Râpé **Français**<br>Quatre-Quarts **Leztroy** | Férié | Boulette de Pois façon Kefta & Sauce Tomate **Lezsaisons**<br>Semoule BIO **Alpina Savoie**<br>Chou-Fleur Béchamel<br>Gruyère IGP, de **Franche-Comté**<br>Poire BIO **Lacroix**, à **Cercier** | Bolognaise de Boeuf BIO **Français**<br>Torsades BIO **Alpina Savoie**<br>Brocolis BIO Persillés<br>Fromage Blanc BIO de **Minzier**, à la Confiture de Cerises **Lezsaisons** |
| 47 Semaine | **lundi 16 nov.** | **mardi 17 nov.** | **mercredi 18 nov.** | **Menu Beaujolais 19/11** | **vendredi 20 nov.** |
| | Velouté de Poireaux BIO **Lezsaisons**<br>Crémeux aux 2 Saumons<br>Coquillettes BIO **Alpina Savoie** au Beurre<br>Yaourt à la Vanille HVE du **GAEC du Pré Jourdan, St-Laurent** | Quiche au Fromage **Leztroy**<br>Epinards BIO **Français** Crémeux au Lait BIO de **Minzier**<br>Perlines HVE **Alpina Savoie**<br>Clémentine BIO | Emincé de Boeuf **Français** & son jus<br>Blé BIO au Beurre<br>Fondue de Poireaux BIO<br>Carré du Trièves BIO de **La Laiterie du Mont-Aiguille**<br>Pomme BIO **d'Atout Pom, Chevrier** | Saucisson à Cuire Tranché de **La Salaison des Alpes**<br>Gratin Dauphinois **Lezsaisons** aux PDT de **Savoie**<br>Petits-Pois Etuvés<br>Yaourt Nature de Brebis de **La Laiterie du Mont-Aiguille**<br>Maxi-Cookie Chocolat & Potimarron BIO **Leztroy** | Quenelle Nature BIO de **St-Jean** Sauce Tomate **Lezsaisons**<br>Riz BIO cuit façon Pilaf<br>Potimarrons BIO Rôtis<br>Camembert des **Pâturages Comtois**<br>Purée Pomme & Pêche **Lezsaisons** |
| 48 Semaine | **lundi 23 nov.** | **mardi 24 nov.** | **mercredi 25 nov.** | **jeudi 26 nov.** | **Menu Orange 27/11** |
| | Boeuf BIO des **GAEC des Savoie & Jura** façon Bourguignon<br>Crozets BIO **Alpina Savoie** Crémeux<br>Blettes BIO à la Tomate<br>Meule de Savoie BIO<br>Poire BIO **Lacroix**, à **Cercier** | Crème d'Epinards **Lezsaisons**<br>Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison<br>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf<br>Emmental Râpé **Français**<br>Pomme BIO de **Chez Lacroix, Cercier** | Currywurst, à la Knack de **La Salaison du Mont Charvin**<br>Pommes de Terre BIO Vapeur<br>Purée de Brocolis BIO<br>Crème Caramel, Œufs & Lait BIO de **Minzier** | Gnocchis BIO Sauce Pesto Crémeuse<br>Haricots Beurre BIO **Français** Persillés<br>Yaourt Fermier BIO de **La Ferme du Crêt Joli** à la Confiture d'Abricot BIO **Lezsaisons** | Aiguillette de Poulet **Français** sauce à l'Orange BIO<br>Patates Douces BIO Rôties<br>Julienne Carottes & Navets BIO<br>Jus d'Orange BIO<br>Tarte Courge & Amande **Leztroy** |
| 49 Semaine | **lundi 30 nov.** | **mardi 1 déc.** | **mercredi 2 déc.** | **jeudi 3 déc.** | **vendredi 4 déc.** |
| | Soupe à l'Oignon **Leztroy**<br>Gratin Crémeux au Colin & Poireaux BIO<br>Boulghour BIO à l'Huile d'Olive<br>Emmental Râpé **Français**<br>Clémentine Corse BIO IGP | Émincé de Poulet **Français** sauce Moutarde<br>Duo Riz & Quinoa BIO<br>Epinards BIO **Français** Crémeux au Lait BIO de **Minzier**<br>Brique de Chèvre, **Les Capucines**<br>Pomme BIO **d'Atout Pom, Chevrier** | Œufs BIO **Français** Brouillés au Fromage<br>Pommes de Terre Grenailles BIO Rôties<br>Butternuts BIO Rôtis aux Epices<br>Yaourt à la Mirabelle BIO de **Minzier** | Bouchée Panée Coco & Curry Sauce Ketchup Froide **Leztroy**<br>Poêlée de Haricots Verts BIO **Français**<br>Pépinettes BIO **Alpina Savoie**<br>Crème Dessert Praliné **Leztroy**, au Lait BIO du **Crêt Joli** | Jambon Blanc **Français**<br>Pommes de Terre BIO Vapeur<br>Endives Gratinées<br>Comté BIO AOP **Seignemartin**<br>Quartiers d'Orange BIO |

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.