

		Rentrée Scolaire 03/11	mardi 4 nov.	mercredi 5 nov.	jeudi 6 nov.	vendredi 7 nov.
45	Semaine	Raviolis Champignons & Ail des Ours BIO de Royans , sauce Crémée au Pesto Salsifis en Persillade Emmental Râpé Français Compotée Pomme & Poire BIO Lezsaisons	Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Petits Pois Etuvés Crème Dessert Chocolat Leztroy , au Lait BIO de Minzier	Gratin PDT BIO , Jambon Français & Béchamel au Lait BIO Poêlée de Haricots Verts BIO Français Brioche Tressée	Velouté de Courgette Lezsaisons Sauté de Veau Français aux Olives Macaronis BIO Alpina Savoie Abondance AOP de Nos Fruitières Poire BIO de Cercier	Sauté de Filet de Poulet Français à la Provençale Polenta BIO Tradition Potimarrons BIO Rôtis Yaourt à la Châtaine BIO de Minzier
46	Semaine	lundi 10 nov. Dos de Lieu façon Dugléré Petits Pois & Carottes de Reignier Etuvés Pommes de Terre au Four Petit Suisse Nature Cake aux Pommes BIO Leztroy	Férié 11/11 Férié	mercredi 12 nov. Gnocchis BIO sauce Tomatée Lezsaisons Gratin de Courge Spaghetti BIO Brie des Pâturages Comtois Purée de Pomme HVE Lezsaisons	jeudi 13 nov. Boulette de Pois façon Keffa Sauce Massalé Semoule BIO de Savoie Gonflée Fondue de Poireaux BIO Fromage Blanc BIO de Minzier Façon Straciatella	Les Délices des Princesses 14/11 Soupe de Butternut BIO Lezsaisons Emincé de Cuisse de Poulet Français au Miel & Epices Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf Gruyère IGP , de Franche-Comté Pomme BIO de Chevrier
47	Semaine	lundi 17 nov. Filet de Colin sauce Citron Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli Meule de Savoie BIO Compotée Pomme & Coing BIO Lezsaisons	mardi 18 nov. Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons Chou-Fleur Béchamel Mijoté de Lentilles Vertes BIO aux Tomates Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Parquet à Gruffy à la Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons	mercredi 19 nov. Emincé de Boeuf Français & son Jus Patate Douce Rôtie au Four Blettes BIO à la Tomate Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Clémentine Corse IGP	Menu Beaujolais 20/11 Saucisson à Cuire Tranché de La Salaison des Alpes Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre de Savoie Butternut BIO Rôtis au Beurre Jus de Pomme BIO de Lacroix , à Cercier Sablé Potimarron BIO de Savoie & Chocolat Leztroy	vendredi 21 nov. Potage Saint Germain BIO Lezsaisons Chili Sin Carne, au Pois BIO Français Riz BIO cuit façon Pilaf Camembert des Pâturages Comtois Banane des Antilles
48	Semaine	lundi 24 nov. Brandade de Colin aux PDT & Butternut BIO Poêlée de Haricots Beurre Yaourt Nature de Brebis de La Laiterie du Mont-Aiguille Pomme BIO de Cercier	mardi 25 nov. Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons Torsades BIO Alpina Savoie & Sa Sauce Carbonara Leztroy Yaourt Nature BIO du GAEC Tétaz	mercredi 26 nov. Aiguillette de Poulet Français à la Moutarde Blé BIO au Beurre Purée de Brocolis & Pois Cassés BIO Crème Caramel, Œufs & Lait BIO de Minzier	jeudi 27 nov. Quiche au Fromage Leztroy Riz BIO cuit façon Pilaf Carottes BIO à la Crème Poire BIO de Cercier	vendredi 28 nov. Bourguignon de Boeuf BIO des GAEC de Savoie & Jura Boulghour BIO Gonflé Potimarrons BIO Rôtis Comté BIO AOP Seignemartin Purée Pomme & Mirabelle Lezsaisons