

Crèche Moyens-Grands : LA FARANDOLE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2026

		lundi 5 oct.	mardi 6 oct.	mercredi 7 oct.	Le Grand Repas 08/10	vendredi 9 oct.
41	Semaine	Dahl de Lentilles Corail BIO Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Blettes BIO à la Béchamel Comté BIO AOP Seignemartin Poire BIO Lacroix , à Cercier	Quiche aux Lardons, Œuf & Lait BIO du Crêt Joli Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO Perlines HVE Alpina Savoie au Beurre Yaourt Nature de Brebis de La Laiterie du Mont-Aiguille Prune BIO Française	Bouchée Carotte/Herbes de Provence BIO & Sauce Barbecue Froide Leztroy Purée de Brocolis & Pois Cassés BIO Butternuts BIO Rôtis aux Epices Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Grappe de Raisin	Crème de Panais Lezsaisons Emincé de Porc à la Moutarde, de la Maison Hofer de Challonges Gratin de PDT de Savoie au Gruyère IGP Meringue Leztroy & Double Crème Purée Pomme, Poire & Fruits Rouges Lezsaisons	Lasagnes de Boeuf Français Haricots Verts BIO Français Persillés Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Pêche Lezsaisons
42	Semaine	Chipolata Tranchée de La Maison Hofer, Challonges Coeurs de Blé BIO Alpina Savoie Chou-Fleur Béchamel Meule de Savoie BIO Pomme BIO Lacroix à Cercier	Filet de Colin Sauce Paprika Petits Pois & Carottes BIO Etuvés Riz Camarguais BIO IGP Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier	Steak Haché de Boeuf BIO Français & son Jus Polenta BIO Tradition Butternut BIO Rôtis au Beurre Brie des Pâturages Comtois Banane des Antilles	Œufs BIO Français Brouillés au Fromage Gratin Pommes de Terre de Savoie & Poireaux BIO Haricots Beurre BIO Français Persillés Sablé Tout Chocolat Leztroy Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	Potage Saint-Germain BIO Lezsaisons & Croûtons Emincé de Poulet Français Coulis Provençal Semoule BIO Alpina Savoie Gratin de Blettes BIO à la Tomate Yaourt aux Framboises BIO de Minzier
43	Semaine	Vacances Scolaires 19/10 Gratin Crèmeux au Colin & Poireaux BIO Riz BIO cuit façon Pilaf Potimarrons BIO Rôtis Crème Dessert Vanille Leztroy , au Lait BIO de Minzier	Torsades BIO Alpina Savoie & Sa Sauce Bolognaise de Pois BIO Salsifis Persillés Yaourt Fermier BIO à la Confiture de Fraises Lezsaisons	Rillettes aux Deux Saumons Bouchée Panée Coco & Curry Sauce Ketchup Froide Leztroy Patates Douces BIO façon Potatoes Poêlée de Haricots Verts BIO Français Rose des Sables Leztroy	Aiguillette de Poulet Français à l'Italienne Boulghour BIO Gonflé Petits Légumes à l'Orientale, Carottes & Navets BIO Comté BIO AOP Seignemartin Purée Pomme & Mirabelle IGP Lezsaisons	Soupe au Chou Lezsaisons Knack Tranchée de La Salaison du Mt-Charvin Pommes de Terre BIO Vapeur Brocolis BIO Persillés Emmental Râpé Français Prune BIO Française
44	Semaine	Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Semoule BIO Alpina Savoie Petits-Pois Etuvés Petit Suisse Nature Cake Marbré au Potimarron BIO Leztroy	Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomato Lezsaisons Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Blettes BIO à la Béchamel Camembert des Pâturages Comtois Poire BIO Lacroix , à Cercier	Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Moutarde Coquillettes BIO Alpina Savoie Purée de Potimarron BIO Meule de Savoie BIO Purée Pomme & Pêche Lezsaisons	Sauté de Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura Forestière Ecrasé de PDT & Chou-Fleur BIO Fondue de Poireaux BIO Gruyère IGP , de Franche-Comté Clémentine BIO	Crème Dubarry Lezsaisons Gnocchis BIO Sauce Pesto Crèmeuse Flan Brocolis BIO & Artichaut Emmental Râpé Français Yaourt Nature BIO du GAEC Tétaz & Coulis Framboises Leztroy

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.