

Crèche Moyens-Grands : LA FARANDOLE

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