

	40	lundi 2 oct.	mardi 3 oct.	mercredi 4 oct.	jeudi 5 oct.	vendredi 6 oct.
Semaine	40	<p>Céleri Rave BIO en Rémoulade Filet de Merlu à l'Italienne Penne Rigate BIO Alpina Pointe d'Huile d'Olive Compote Pomme & Myrtilles BIO Lezsaisons</p>	<p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dës de Fromage de Région Emincé de Veau BIO Français au Curry Pommes de Terre BIO au Four Concassée de Tomates Tarte aux Pommes BIO façon Tatin Leztroy</p>	<p>Parmentière de Pommes de Terre BIO Tranche de Jambon Blanc Carottes BIO & Petits-Pois Etuvés Tiramisu au Chocolat Leztroy</p>	<p>Salade de Haricots Verts BIO Bolognaise de Pois Chiches BIO Français aux Poimarrons BIO de Savoie Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Reblochon Fruitiier BIO Poire BIO de Cercier</p>	<p>Taboulé Oriental, Semoule BIO Alpina Savoie Pilon de Poulet Français Miel & Epices Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier Fromage Blanc BIO de la Ferme du Crêt Joli à la Confiture de Fraises Françaises Lezsaisons</p>
Semaine	41	<p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy Escalope de Porc à la Moutarde de La Salaison du Mont-Charvin Pommes de Terre HVE de Savoie à la Vapeur Brie Pomme BIO de Lacroix, Cercier</p>	<p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Dos de Lieu Noir en Court-Mouillement Blé BIO à la Tomate Abondance Fermière AOP de Pers-Jussy Grappe de Raisin</p>	<p>Saucisson de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron & Cornichon Boulettes Pois Chiches, Butternuts & Marron BIO, Coulis Tomaté Polenta au Poimarron BIO Petit Suisse Sucré</p>	<p>Carottes BIO Râpées Vinaigrette Boeuf BIO GAEC des Savoie façon Bourguignon Macaronis BIO Alpina Savoie Juste au Beurre Fromage Râpé Français Compote Pomme & Poire Lezsaisons</p>	<p>Salade de Riz BIO Colorée Oeufs Brouillés BIO au Fromage Haricots Verts BIO Poêlés Carrot Cake</p>
Semaine	42	<p>Céleri BIO en Rémoulade Dos de Cabillaud sauce Dugléré Croës BIO Alpina Savoie façon Pilaf Etuvee de Blettes BIO Yaourt Nature BIO Sucré du Crêt Joli</p>	<p>Salade de Lentilles Vertes BIO Quiche au Fromage, Oeufs BIO & Lait BIO du Crêt Joli Purée de Brocolis BIO Pomme BIO de Lacroix, Cercier</p>	<p>Salade de Tortis BIO Alpina Savoie façon Tex Mex Rôti de Veau Français au Jus Carottes de Savoie à la Crème Tome AOP des Bauges Grappe de Raisin</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti & sauce Tandoori Froide Céréales Gourmandes BIO Comté BIO AOP Seigüe Martin, de Nantua Banane BIO des Antilles</p>	<p>Menu de la Peur 20/10 Coleslaw, Chou & Carotte BIO Diot de La Salaison du Mont-Charvin Curry de PDT, Carotte BIO & Poimarron BIO de Savoie Crème Dessert Leztroy à la Framboise</p>
Semaine	43	<p>Vacances Scolaires 23/10 Salade de Farfalles, Vinaigrette Leztroy Tortilla aux Oeufs BIO Français & PDT BIO, coulis Tomaté Haricots Plats Persillés Beaufort AOP de la Vallée de Haute-Maurienne, Lanslebourg Pomme BIO d'Atout Pom, Chevrier</p>	<p>mardi 24 oct. Curry de Chou-Fleur Bolognaise aux Lentilles Vertes BIO Françaises Riz BIO Camarguais IGP cuit façon Pilaf Yaourt Fermier BIO de Savoie à la Confiture de Nectarine Lezsaisons</p>	<p>mercredi 25 oct. Soupe aux Légumes Lezsaisons Brandade aux Pommes de Terre HVE de Savoie Fromage Râpé Français Banane BIO des Antilles</p>	<p>Menu Oriental 26/10 Salade Verte & Vinaigrette aux Epices Leztroy Sauté de Veau Français façon Tajine Semoule BIO aux Epices Douces Carottes & Navets BIO au Cumin Gâteau Basboussa à l'Amande Leztroy</p>	<p>vendredi 27 oct. Cake au Fromage Leztroy Chipolata Grillée de La Salaison du Mont-Charvin Épinards Recette des Enfants au Lait BIO de Minzier Crèmeux de Poire sauce Chocolat</p>
Semaine	44	<p>lundi 30 oct. Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex-Mex Plein Filet de Colin d'Alaska Pané Haricots Beurre Tomatés Raclette Fruitière de Savoie IGP Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons</p>	<p>Menu Halloween 31/10 Crème de Poimarron de Savoie Lezsaisons & Croûtons Aiguillette de Poulet Français aux Trompettes de la Mort Coquillettes BIO Alpina Savoie Juste au Beurre Yaourt aux Framboises BIO de La Ferme du Crêt Joli, Minzier Sablé Halloween Leztroy</p>	<p>mercredi 1 nov. Férial</p>	<p>jeudi 2 nov. Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO Parmentier de Boeuf Français, PDT & Poireaux BIO Cake Marbré Leztroy</p>	<p>vendredi 3 nov. Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-de-Royans, Sauce Tomatée Riz BIO au Curry cuit façon Pilaf Smoothie à la Banane BIO des Antilles</p>