

## Restaurant Scolaire : BARBY

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2025

Restaurant Scolaire : BARBY					
	Rentrée Scolaire 03/11	mardi 4 nov.	mercredi 5 nov.	jeudi 6 nov.	vendredi 7 nov.
45 Semaine	Duo <b>Carottes &amp; Panais BIO</b> Râpés <b>Raviolis Champignons &amp; Aïl des Ours BIO</b> de <b>Royans</b> , sauce Crémée au Pesto Emmental Râpé <b>Français</b> <b>Compotée Pomme &amp; Poire BIO</b> <b>Lezsaisons</b>	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztrou</b> Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf Crème Dessert Chocolat <b>Leztrou</b> , au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette Gratin <b>PDT BIO</b> , Jambon <b>Français</b> & Béchamel au <b>Lait BIO</b> Carrot Cake <b>Leztrou</b>	Velouté de Courgette <b>Lezsaisons</b> Sauté de Veau <b>Français</b> aux Olives <b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b> <b>Abondance AOP</b> de <b>Nos Fruitières</b> <b>Poire BIO</b> de <b>Cercier</b>	Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> à la Provençale <b>Polenta BIO Tradition</b> <b>Potimarrons BIO</b> Rôtis <b>Yaourt à la Châtaigne BIO</b> de <b>Minzier</b>
46 Semaine	lundi 10 nov.  Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b> Dos de Lieu façon Dugléré Petits Pois & Carottes de <b>Reignier</b> Etuvés Cake aux <b>Pommes BIO</b> <b>Leztrou</b>	Férié 11/11  Férié	<b>Gnocchis BIO</b> sauce Tomatée <b>Lezsaisons</b> Gratin de <b>Courge Spaghetti BIO</b> Brie des <b>Pâaturages Comtois</b> <b>Purée de Pomme HVE</b> <b>Lezsaisons</b>	Boulette de Pois façon Kefta Sauce Massalé <b>Semoule BIO</b> de <b>Savoie</b> Gonflée Fondue de <b>Poireaux BIO</b> <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> Façon Stracciatella	<b>Soupe Butternut BIO</b> <b>Lezsaisons</b> & <b>Dès de Gruyère IGP</b> , de <b>Franche-Comté</b>  Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> au Miel & Epices <b>Riz Camarguais BIO IGP</b> cuit façon Pilaf <b>Pomme BIO</b> de <b>Chevrier</b> & Meringue Suisse <b>Leztrou</b>
47 Semaine	lundi 17 nov.  Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare <b>Leztrou</b> <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> au Beurre <b>Epinards BIO</b> <b>Français</b> au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> <b>Raclette IGP</b> de <b>La Fruitière des Bornes</b> , Arbusigny <b>Compotée Pomme &amp; Coing BIO</b> <b>Lezsaisons</b>	mardi 18 nov.  Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> <b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>St-Jean</b> Sauce Tomate <b>Lezsaisons</b> Chou-Fleur Béchamel <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>La Ferme du Crêt Joli</b> à la <b>Confiture d'abricot BIO</b> <b>Lezsaisons</b>	mercredi 19 nov.  Rôti de Boeuf <b>Français</b> & son Jus Patate Douce Rôtie au Four <b>Blettes BIO</b> à la Tomate Camembert des <b>Pâaturages Comtois</b> <b>Clémentine Corse IGP</b>	<b>Menu Beaujolais 20/11</b>  Salade de <b>Carottes BIO</b> à la Vigneronne Saucisson à Cuire de <b>La Salaison des Alpes</b> , à <b>La-Roche-sur-Foron</b> Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre de <b>Savoie</b> <b>Jus de Pomme BIO</b> de <b>Lacroix</b> , à <b>Cercier</b> Sablé <b>Potimarron BIO</b> de <b>Savoie</b> & Chocolat <b>Leztrou</b>	vendredi 21 nov.  <b>Potage Saint Germain BIO</b> <b>Lezsaisons</b> Chili Sin Carne, au <b>Pois BIO</b> <b>Français</b> <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Tomme IGP</b> de <b>la Fruitière de Hauteville-sur-Fier</b> Banane des <b>Antilles</b>
48 Semaine	lundi 24 nov.  <b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette Brandade de Colin aux <b>PDT &amp; Butternut BIO</b> <b>Reblochon AOP</b> de <b>La Fromagerie Peguet, Fillinges</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	mardi 25 nov.  <b>Velouté de Poireaux BIO</b> <b>Lezsaisons</b> & Croûtons <b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> & Sa Sauce Carbonara <b>Leztrou</b> <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du <b>GAEC Tétaz</b> , Saint-Germain-les-Paroisses	mercredi 26 nov.  <b>Céleri Rave &amp; Pomme BIO</b> en Rémoulade Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à la Moutarde <b>Blé BIO</b> au Beurre Purée de <b>Brocolis &amp; Pois Cassés BIO</b> Crème Caramel, <b>Oeufs &amp; Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	jeudi 27 nov.  Salade de <b>Riz BIO</b> Colorée Quiche au Fromage <b>Leztrou</b> <b>Carottes BIO</b> à la Crème <b>Poire BIO</b> de <b>Cercier</b>	vendredi 28 nov.  Bourguignon de <b>Boeuf BIO des GAEC de Savoie &amp; Jura</b> <b>Boulghour BIO</b> Gonflé <b>Potimarrons BIO</b> Rôtis <b>Comté BIO AOP Seignemartin</b> Purée Pomme & Mirabelle <b>Lezsaisons</b>

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.