

Restaurant Scolaire : BARBY

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	Salade de **Betteraves Rouge BIO** Dahl de **Lentilles Corail BIO** **Riz Basmati BIO** cuit façon Pilaf **Comté BIO AOP Seignemartin** **Poire BIO Lacroix**, à **Cercier**	Salade de **Perlines HVE Alpina Savoie** Quiche aux Lardons, **Œuf & Lait BIO** du **Crêt Joli** **Epinards BIO Français** Crémeux au **Lait BIO** **Prune BIO Française**	**Bouchée Carotte/Herbes de Provence BIO** & Sauce Barbecue Froide **Leztroy** Purée de **Brocolis & Pois Cassés BIO** **Butternuts BIO** Rôtis aux Epices Camembert des **Pâturages Comtois** Grappe de Raisin	Crème de Panais **Lezsaisons** & Croutons Rib's de Porc de **La Salaison Mont-Charvin** Gratin de PDT de **Savoie** au **Gruyère IGP** Meringue **Leztroy** & Double Crème Purée Pomme, Poire & Fruits Rouges **Lezsaisons**	Coleslaw, Chou Blanc du **Chablais** & Carotte de **Reignier** Lasagnes de Boeuf **Français** **Fromage Blanc BIO de Minzier** à la Confiture de Pêche **Lezsaisons**
	lundi 12 oct.	**mardi 13 oct.**	**mercredi 14 oct.**	**jeudi 15 oct.**	**Menu de la Peur ! 16/10**
42 Semaine	Chipolata Grillée de **La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron** **Coeurs de Blé BIO Alpina Savoie** Chou-Fleur Béchamel **Meule de Savoie BIO** **Pomme BIO Lacroix** à **Cercier**	Salade de **Riz Camarguais BIO IGP Alpina Savoie** Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare **Leztroy** Petits Pois & **Carottes BIO** Etuvés Flan Vanille **Leztroy** au **Lait BIO** de **Minzier**	Salade de **Haricots Beurre BIO Français** **Steak Haché de Boeuf BIO Français** & son Jus **Polenta BIO** Tradition Tomme **Fermière** Banane des **Antilles**	Salade Verte & Vinaigrette **Leztroy** **Œufs BIO Français** Brouillés au Fromage Gratin Pommes de Terre de **Savoie** & **Poireaux BIO** Sablé Tout Chocolat **Leztroy** **Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons**	**Potage St-Germain BIO Lezsaisons** & Croûtons Pilon de Poulet **Français** Rôti aux Herbes **Semoule BIO Alpina Savoie** Gratin de **Blettes BIO** à la Tomate **Yaourt aux Framboises BIO** de **Minzier**
	Vacances Scolaires 19/10	**mardi 20 oct.**	**mercredi 21 oct.**	**jeudi 22 oct.**	**vendredi 23 oct.**
43 Semaine	**Carottes BIO** en Vinaigrette Gratin Crémeux au Colin & **Poireaux BIO** **Riz BIO** cuit façon Pilaf Crème Dessert Vanille **Leztroy**, au **Lait BIO** de **Minzier**	Salade Verte & Vinaigrette **Leztroy** **Torsades BIO Alpina Savoie** & Sa Sauce Bolognaise de **Pois BIO** **Fromage Blanc BIO** de **Minzier**, Confiture de Fraises **Lezsaisons**	Rillette 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** **Abondance AOP** de **La Fruitière des Bornes, Arbusigny** Purée Pomme & **Mirabelle IGP Lezsaisons**	Soupe au Chou **Lezsaisons** Knack de **La Salaison du Mt-Charvin** **Pommes de Terre BIO** Vapeur **Brocolis BIO** Persillés Emmental Râpé **Français** **Prune BIO Française**
	lundi 26 oct.	**mardi 27 oct.**	**mercredi 28 oct.**	**jeudi 29 oct.**	**Menu Halloween 30/10**
44 Semaine	Salade de **Haricots Verts BIO Français** Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison **Semoule BIO Alpina Savoie** Cake Marbré au **Potimarron BIO Leztroy**	Macédoine de Légumes, **Navets & Carottes BIO** **Quenelle Nature BIO** de **St-Jean** Sauce Tomate **Lezsaisons** **Riz Basmati BIO** cuit façon Pilaf **Reblochon AOP** de **La Fromagerie Peguet, à Fillinges** **Poire BIO Lacroix**, à **Cercier**	Sauté de Filet de Poulet **Français** Sauce Moutarde **Coquillettes BIO Alpina Savoie** Purée de **Potimarron BIO** **Raclette IGP** de **La Fruitière des Bornes, Arbusigny** Purée Pomme & Pêche **Lezsaisons**	Salade Verte, Vinaigrette **Leztroy** & **Dès de Gruyère IGP** **Sauté de Boeuf BIO** des **GAEC des Savoie & Jura** Forestière Ecrasé de **PDT & Chou-Fleur BIO** **Clémentine BIO**	Crème Dubarry **Lezsaisons** **Gnocchis BIO** Sauce Pesto Crémeuse Emmental Râpé **Français** **Yaourt Nature BIO** de **Minzier** & Coulis de 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.