

	lundi 4 nov.	mardi 5 nov.	jeudi 7 nov.	vendredi 8 nov.
45 Semaine	<p>Duo Carottes & Panais BIO Râpés</p> <p>Raviolis Champignons & Ail des Ours BIO de Royans, sauce Crémée au Pesto</p> <p>Crème Dessert Vanille Leztroy, au Lait BIO de Minzier</p>	<p>Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette</p> <p>Gratin Crémeux de Colin aux Poireaux BIO</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Yaourt à la Châtaigne BIO de Minzier</p>	<p>Soupe de Carottes de Reignier, Lezsaisons</p> <p>Lasagnes de Boeuf BIO Français Maison</p> <p>Emmental Râpé Français</p> <p>Pomme BIO d'Atout Pom, Chevrier</p>	<p>Sauté de Poulet Français Nouvelle Agriculture au Curry</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Crumble de Butternuts BIO de Savoie</p> <p>Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille</p> <p>Compotée Pomme & Fraise Lezsaisons</p>
46 Semaine	<p>Férié</p>	<p>Dos de Cabillaud aux Epices Douces</p> <p>Boulghour BIO Gonflé</p> <p>Fondue de Poireaux BIO, Crème & Curry</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Moelleux Citron, Amande & Huile d'Olive Leztroy</p>	<p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & DèS de Fromage de Région</p> <p>Gnocchis BIO sauce Tomatée</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>	<p>Soupe à l'Oignon Leztroy & Croûtons</p> <p>Blanquette de Veau BIO Français</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</p>
47 Semaine	<p>lundi 18 nov.</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron</p> <p>Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie au Beurre</p> <p>Epinards BIO Français Crémeux au Lait BIO</p> <p>Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny</p> <p>Purée Pomme & Poire BIO Lezsaisons</p>	<p>mardi 19 nov.</p> <p>Soupe de Butternuts & Pommes de Terre BIO Lezsaisons</p> <p>Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO de La Ferme de Minzier</p> <p>Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés</p> <p>Poire BIO de Cercier, Lacroix</p>	<p>Menu Beaujolais 21/11</p> <p>Salade de Carottes BIO à la Vigneronne</p> <p>Saucisson à Cuire de La Salaison des Alpes, à La-Roche-sur-Foron</p> <p>Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre de Savoie</p> <p>Jus de Pommes BIO de Cercier, Lacroix</p> <p>Sablé Potimarron BIO de Savoie & Chocolat Leztroy</p>	<p>vendredi 22 nov.</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Boulettes de Boeuf BIO Français façon Kefta</p> <p>Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée</p> <p>Crème Caramel, Œufs & Lait BIO de Minzier</p>
48 Semaine	<p>lundi 25 nov.</p> <p>Céleri Rave BIO en Rémoulade</p> <p>Torsades BIO Alpina Savoie & Sa Sauce Carbonara Leztroy</p> <p>Emmental Râpé Français</p> <p>Pomme BIO de Lacroix, Cercier</p>	<p>mardi 26 nov.</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans, Sauce Tomatée Lezsaisons</p> <p>Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf</p> <p>Yaourt Fermier BIO de Minzier Sucré & Son Granola Crunchy Maison</p>	<p>jeudi 28 nov.</p> <p>Bourguignon au Boeuf BIO des GAEC des Savoie & du Jura</p> <p>Croquets BIO Alpina Savoie Crémeux</p> <p>Potimarrons BIO Juste Rôti</p> <p>Tomme IGP de la Fruitière de Hauteville-sur-Fier</p> <p>Compotée Pomme & Châtaigne BIO Lezsaisons</p>	<p>Menu Portugais 29/11</p> <p>Soupe au Chou Lezsaisons</p> <p>Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO</p> <p>Tarte façon Pastel de Nata Leztroy</p>