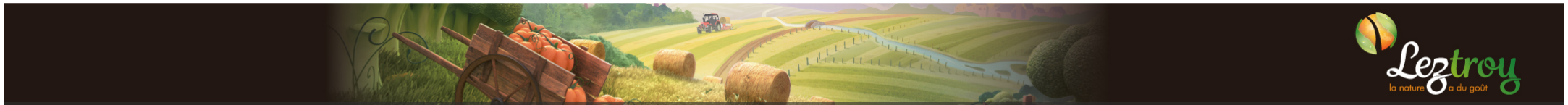

Restaurant Scolaire : CUSY ECOLE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2026

Semaine	lundi 5 oct.	mardi 6 oct.	mercredi 7 oct.	Le Grand Repas 08/10	vendredi 9 oct.
41	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 **Carré du Trièves BIO** de **La Laiterie du Mont-Aiguille** 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**
42	**lundi 12 oct.**	**mardi 13 oct.**	**mercredi 14 oct.**	**jeudi 15 oct.**	**Menu de la Peur ! 16/10**
	Chipolata de **La Maison Hofer, Challonges** **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 Saint-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**
43	**Vacances Scolaires 19/10**	**mardi 20 oct.**	**mercredi 21 oct.**	**jeudi 22 oct.**	**vendredi 23 oct.**
	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** **Yaourt Fermier BIO** de **La Ferme du Parquet** à la 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**
44	**lundi 26 oct.**	**mardi 27 oct.**	**mercredi 28 oct.**	**jeudi 29 oct.**	**Menu Halloween 30/10**
	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 BIO 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** du **GAEC Tétaz** & Coulis 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.