



Leztroy
la nature a du goût

Restaurant Scolaire : MASSIGNIEU DE RIVES

Pain BIO à chaque repas

Semaine	40	41	42	43	44
Semaine	<p>lundi 4 oct.</p> <p>Jambon Penillé Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Epinards Recette des Enfants au Lait BIO Meule des 2 Savoie Compote Pommes & Fraises lezaisons</p>	<p>mardi 5 oct.</p> <p>Carottes de Savoie en Vinaigrette Pilon de Poulet Français Label Rouge Pommes de Terre de Savoie au Four Concassée de Tomates Muffin aux Myrtilles</p>	<p>mercredi 6 oct.</p> <p>Radis Roses et Beurre Sauté de Canard aux Navets Riz BIO aux fines Herbes Cremé BIO 4-9 mois Grappes de Raisin</p>	<p>jeudi 7 oct.</p> <p>Taboulé Oriental, Semoule BIO Oeufs Brouillés BIO au Fromage Poêlée d'Haricots Verts BIO Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier Cookie</p>	<p>vendredi 8 oct.</p> <p>Duo de Salade, Douce Vinaigrette Mijotée de Veau BIO au Citron Coquillettes BIO Alpina Jute au Beurre Tome AOP des Bauges Pomme du Vuache HVE3</p>
Semaine	<p>lundi 11 oct.</p> <p>PDT BIO en Parmentière Aiguillette de Poulet Français aux Trompettes Petits Pois & Carottes BIO Etuvés Chèvre Demi-Sec de Vions Salade de Fruits Ananas & Mangue</p>	<p>mardi 12 oct.</p> <p>Céleri Rave et Pommes, sauce Leztroy Pois Chiches & Pellmarion BIO en sauce Tomate Riz Basmati façon Pilaf Cremé Dessert Chocolat au Lait BIO</p>	<p>mercredi 13 oct.</p> <p>Cake au Fromage Jambon Blanc Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Petit Suisse Sucré Pomme du Vuache HVE3</p>	<p>jeudi 14 oct.</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Lasagnes Fraiches de Haute-Savoie au Boeuf Charolais Camembert Purée Pomme & Pellmarion BIO Lezaisons</p>	<p>vendredi 15 oct.</p> <p>Salade d'Haricots Verts BIO Poisson Frais au Cours, sauce Curry PDT BIO à la Vapeur Cremé BIO AOP Selgue Martin Poire BIO de Cerclier</p>
Semaine	<p>lundi 18 oct.</p> <p>Radis Roses et Beurre Dîots Savoyards à la Vigneronne Palenta au Pellmarion BIO Tradition Abondance BIO des Pays de Savoie Grappes de Raisin</p>	<p>mardi 19 oct.</p> <p>Betteraves BIO & Maïs Dos d'Églantine sauce Aurore Croûtes Alpina Savoie façon Pilaf Bléffes BIO Etuvés Yaourt aux Framboises BIO de Minzier</p>	<p>mercredi 20 oct.</p> <p>Salade de Lentilles BIO Gribiche Rôti de Veau Français au Jus Carottes de Savoie à la Crème La Dent du Chat BIO Poire BIO de Cerclier</p>	<p>Menu de la Peur 21/10</p> <p>Mél-Mélo de Saison Boeuf BIO des 2 Savoie à l'Orientale Semoule BIO Goufflée Butternut Poêlés de Semières Panacotta, Couffis Leztroy aux Fraises de Savoie</p>	<p>vendredi 22 oct.</p> <p>Salade de Riz BIO Colorée Gulche au Fromage Purée de Brocolis BIO Banane BIO des Antilles</p>
Semaine	<p>Vacances Scolaires 25/10</p> <p>Salade de Pepinettes BIO Alpina Savoie Tortilla aux Oeufs et PDT BIO Haricots Plats Tomatisés Beaufort AOP Pomme BIO de Cerclier</p>	<p>mardi 26 oct.</p> <p>Céleri Rave BIO en Rémoulade Chili de Boeuf BIO à la Texane Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Brie Poire BIO de Cerclier</p>	<p>mercredi 27 oct.</p> <p>Chou-fleur, Vinaigrette à la Tomate Leztroy Dos de Colin sauce Paprika Céréales Gourmandes BIO Carottes de Savoie Vichy Fromage Blanc BIO de Minzier et Confiture à la Mirabelle BIO Leztroy</p>	<p>jeudi 28 oct.</p> <p>Soupe Butternut & PDT BIO Escalope de Porc de Région à la Dijonnaise Epinards Recette des Enfants au Lait BIO Reblichon Feuillet BIO de Haute-Savoie Moeilleurs Chocolat</p>	<p>vendredi 29 oct.</p> <p>Batavia, Vinaigrette Leztroy Emince de Poulet à la Crème Pommes de Terre Grenailles Rôties La Dent du Chat BIO Pommes Cuites BIO Lezaisons</p>
Semaine	<p>Février 01/11</p> <p>Carottes BIO en Vinaigrette Filet de Merlu, sauce Bisque de Homard Riz BIO à la Tomate Tome BIO de Chindieux Poire BIO de Cerclier</p>	<p>mardi 2 nov.</p> <p>Macédoine de Légumes Chilopata Grillée PDT & Poiteaux BIO en Grain Yaourt Fermier BIO de Savoie à la Crème de Marron BIO AOP d'Arêche</p>	<p>mercredi 3 nov.</p> <p>Chou Chine BIO sauce Leztroy Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti aux Herbes Purée de Pois Casés Butternut de Savoie Rôti au beurre Cake au Citron</p>	<p>jeudi 4 nov.</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Quenelles aux Légumes BIO du Royans en Béchamel Riz BIO, Ciboulette & Tomates, Confités Abondance Fermière AOP de Perts-Jussy Compote Pomme & Rhubarbe BIO Lezaisons</p>	<p>vendredi 5 nov.</p> <p>Duo Carottes & Panais BIO Rôpés Rôti de Boeuf Français au Jus Petits Pois Etuvés Île flottante, Crème anglaise au Lait BIO de Minzier</p>

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2021

Ces menus sont validés par Marion MOLLARD notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la saison. Ils sont conformes au décret n°2011-11227 du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.