



MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2021					
Semaine 40	lundi 4 oct.	mardi 5 oct.	jeudi 7 oct.	vendredi 8 oct.	
	Jambon Persillé Plein Filet de Collin d'Alaska Pané & Citron Epinards Recette des Enfants au Lait BIO Meule des 2 Savoie Compote Pommes & Fraises Lezsaïsons	Carottes de Savoie en Vinaigrette Pilon de Poulet Français Label Rouge Pommes de Terre de Savoie au Four Concassée de Tomates Muffin aux Myrtilles	Taboulé Oriental, Semoule BIO Oeufs Brouillés BIO au Fromage Poêlée d' Haricots Verts BIO Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier Cookie	Duo de Salade, Douce Vinaigrette Mijotée de Veau BIO au Citron Coquillettes BIO Alpina Juste au Beurre Tome AOP des Bauges Pomme IGP de Savoie	
Semaine 41	lundi 11 oct.	mardi 12 oct.	jeudi 14 oct.	vendredi 15 oct.	
	PDT BIO en Parmentière Aiguillette de Poulet Français aux Trompettes Petits Pois & Carottes BIO Etuvés Reblochon Fruiter BIO Salade de Fruits Ananas & Mangue	Céleri Rave et Pommes, sauce Leztroy Pois Chiches & Potimarron BIO en sauce Tomate Riz BIO cuit façon Pilaf Crème Dessert Chocolat au Lait BIO	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Steak Haché de Boeuf BIO & Jus Torsades BIO de Chambéry au Beurre Camembert Purée Pomme & Potimarron BIO Lezsaïsons	Salade d' Haricots Verts BIO Poisson Frais au Cours, sauce Curry PDT BIO à la Vapeur Raclette Fermière de Savoie Poire BIO de Cercier	
Semaine 42	lundi 18 oct.	mardi 19 oct.	Menu de la Peur ! 21/10	vendredi 22 oct.	
	Radis Roses et Beurre Diots Savoyards à la Vigneronne Polenta au Potimarron BIO Tradition Abondance BIO des Pays de Savoie Grappes de Raisin	Betteraves BIO & Maïs Dos d'Eglefin sauce Aurore Croës BIO Alpina Savoie façon Pilaf Blettes BIO Etuées Yaourt aux Framboises BIO de Minzier	Mél-Mélo de Saison Boeuf BIO des 2 Savoie à l'Orientale Semoule BIO Goufflée Butternuts Poêlés de Serrières Panacotta, Coulis Leztroy aux Fraises de Savoie	Salade de Riz BIO Colorée Quiche au Fromage Purée de Brocolis BIO Banane BIO des Antilles	
Semaine 43	Vacances Scolaires 25/10	mardi 26 oct.	jeudi 28 oct.	vendredi 29 oct.	
	Votre Equipe	Leztroy	vous souhaitez	Bonnes Vacances !	

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°2011-1227 du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2021

Substitut fromage MG+MAT
Substitut SANS VIANDE

Substitut fromage MG+MAT
Substitut SANS VIANDE