

	40	lundi 3 oct.	mardi 4 oct.	mercredi 5 oct.	jeudi 6 oct.	vendredi 7 oct.
Semaine		<p>Chou-fleur, Vinaigrette à la Tomate Leztroy</p> <p>Merlu sauce Bisque de Homard</p> <p>Blé BIO à la Tomate</p> <p>Meule de Savoie</p> <p>Compote Pommes & Fraises Lezsaisons</p>	<p>Carottes de Savoie en Vinaigrette</p> <p>Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti</p> <p>Penne Rigate BIO Pointe d'Huile d'Olive</p> <p>Concassée de Tomates</p> <p>Yaourt Nature BIO Sucré du Crêt Joli</p>	<p>Saucisson Rochois & Cornichon</p> <p>Boulettes de Haricots Rouges & Poivrons BIO, coulis Tomaté</p> <p>Riz BIO aux Fines Herbes</p> <p>Crumble de Butternuts de Serrières</p> <p>Pomme du Vuache HVE3</p>	<p>Salade de Lentilles Vertes BIO aux Tomates BIO</p> <p>Oeufs Brouillés BIO au Fromage</p> <p>Haricots Verts BIO Poêlés</p> <p>Carrot Cake</p>	<p>Duo de Salade, Douce Vinaigrette</p> <p>Émincé de Veau BIO Français au Curry</p> <p>Pomme de Terre de Savoie au Four</p> <p>Tomme Fermière Rochoise</p> <p>Grappes de Raisin</p>
Semaine	41	<p>lundi 10 oct.</p> <p>Taboulé Oriental, Semoule BIO</p> <p>Aiguillette de Poulet Français aux Trompettes</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier</p> <p>Reblochon Fermier AOP Rochois</p> <p>Ananas & Mangue, sirop de Vanille</p>	<p>mardi 11 oct.</p> <p>Céleri Rave & Pomme sauce Leztroy</p> <p>Pois Chiches & Potimarron BIO en sauce Tomate</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Crème Dessert Chocolat au Lait BIO du Crêt Joli</p>	<p>mercredi 12 oct.</p> <p>Cake au Fromage</p> <p>Jambon Blanc</p> <p>Petits Pois & Carottes BIO Etuvés</p> <p>Petit Suisse Sucré</p> <p>Sablé Vanille</p>	<p>jeudi 13 oct.</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Steak Haché de Boeuf BIO Charolais sauce BBQ</p> <p>Macaronis BIO Alpina Savoie Juste au Beurre</p> <p>Fromage Râpé Français</p> <p>Purée de pommes Lezsaisons</p>	<p>vendredi 14 oct.</p> <p>Salade d'Haricots Verts BIO</p> <p>Poisson Frais sauce Curry</p> <p>PDT BIO à la Vapeur</p> <p>Raclette Fruitière de Savoie IGP</p> <p>Poire BIO de Cercier</p>
Semaine	42	<p>lundi 17 oct.</p> <p>Coleslaw, Chou & Carotte BIO</p> <p>Diot Savoyard à la Vigneronne</p> <p>Polenta BIO Alpina Savoie au Potimarron BIO</p> <p>Comté AOP BIO</p> <p>Pomme du Vuache HVE3</p>	<p>mardi 18 oct.</p> <p>Betteraves BIO & Maïs en Vinaigrette</p> <p>Dos de Cabillaud sauce Aurore</p> <p>Croés BIO Alpina Savoie façon Pilaf</p> <p>Etuvée de Blettes BIO</p> <p>Yaourt aux Framboises BIO de Minzier</p>	<p>mercredi 19 oct.</p> <p>Parmentière de Pommes de Terre BIO</p> <p>Rôti de Veau Français au Jus</p> <p>Carottes de Savoie à la Crème</p> <p>Camembert</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>	<p>jeudi 20 oct.</p> <p>Méli-Mélo de Saison & Vinaigrette Leztroy</p> <p>Boeuf BIO des 2 Savoie à l'Orientale</p> <p>Semoule BIO Gonflée</p> <p>Butternuts Poêlés de Serrières</p> <p>Panacotta aux Fraises de Savoie</p>	<p>vendredi 21 oct.</p> <p>Salade de Riz BIO Colorée</p> <p>Quiche au Fromage</p> <p>Purée de Brocolis BIO</p> <p>Gâteau d'Anniversaire</p>
Semaine	43	<p>Vacances Scolaires 24/10</p> <p>Salade de Farfalles, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Tortilla aux Oeufs & PDT BIO, coulis Tomaté</p> <p>Haricots Plats Tomatés</p> <p>Beaufort AOP</p> <p>Pomme BIO Caramélisées Lezsaisons</p>	<p>mardi 25 oct.</p> <p>Céleri Rave BIO en Rémoulade</p> <p>Chili de Boeuf BIO Français à la Texane</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Poire BIO de Cercier</p>	<p>mercredi 26 oct.</p> <p>Carottes BIO en Vinaigrette</p> <p>Brandade aux Pommes de Terre de Savoie</p> <p>Fromage Blanc BIO de Minzier à la Crème de Marron AOP BIO d'Ardèche</p>	<p>jeudi 27 oct.</p> <p>Batavia, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Escalope de Porc de Région à la Dijonnaise</p> <p>Céréales Gourmandes BIO</p> <p>Potimarron BIO Rôti</p> <p>Gâteau Chocolat & Chapelure Leztroy</p>	<p>vendredi 28 oct.</p> <p>Potage St Germain Lezsaisons & Croûtons</p> <p>Émincé de Poulet Français au Curry</p> <p>Épinards au Lait BIO du Crêt Joli</p> <p>La Dent du Chat BIO</p> <p>Pomme BIO de Cercier</p>
Semaine	44	<p>lundi 31 oct.</p> <p>Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex-Mex</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron</p> <p>Haricots Beurre Sautés</p> <p>Abondance Fermière AOP de Pers-Jussy</p> <p>Poire BIO de Cercier</p>	<p>mardi 1 nov.</p> <p>Férié</p>	<p>mercredi 2 nov.</p> <p>Macédoine de Légumes</p> <p>Chipolata de Région Grillée</p> <p>Gratin Pommes de Terre & Poireaux BIO</p> <p>Compotée Pomme & Potimarron BIO Lezsaisons</p>	<p>jeudi 3 nov.</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette</p> <p>Quenelles aux Légumes BIO du Royans en Béchamel</p> <p>Riz BIO, Ciboulette & Tomates Confites</p> <p>Yaourt Fermier BIO de Savoie à la Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons</p>	<p>vendredi 4 nov.</p> <p>Soupe aux Légumes Lezsaisons</p> <p>Rôti de Boeuf Français au Jus</p> <p>Coquillettes BIO Alpina Savoie au Blé Complet</p> <p>Fromage Râpé Français</p> <p>Tarte Courge & Amande Leztroy</p>