



Ces Menus sont validés par Marion MOLLARD notre Diététicienne, ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la Saison
Ils sont réalisés conformément au Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

	45	46	47	48	
Semaine	lundi 7 nov. Cake aux Pommes et Chou Rouge BIO Steak Haché de Bœuf BIO et son Jus Carottes BIO et Petits-Pois à l'Étuvée Yaourt Nature BIO Sucré du Crêt Joli Pomme BIO de Cercier	mardi 8 nov. L'American'Savoy 	mercredi 9 nov. Crème Butternut et P de Terre BIO Poulet Fermier Français Rôti aux Herbes Penne Rigate BIO au Beurre Camembert Salade Mangue Ananas	jeudi 10 nov. Salade Verte, Douce Vinaigrette Marmite de Veau BIO au Romarin Semoule BIO aux Epices Petit Suisse Sucré Crêpe au Chocolat	vendredi 11 nov. <div style="border: 1px solid green; padding: 5px; display: inline-block;">Férié</div>
Semaine	lundi 14 nov. Betteraves Rouges BIO Vinaigrette Mini Quenelles de Royans sauce Tomate Riz BIO façon Pilaf Reblochon Fermier AOC Rochois Les Clémentines Nouvelles	mardi 15 nov. Potage aux Légumes BIO & Céréales Colin d'Alaska Plein Filet Pané et Citron Haricots Verts BIO en Persillade Chèvre Demi-Sec d' Habère Poche Banane BIO des Antilles	mercredi 16 nov. Méli Mélo du Moment Quiche au Fromage Epinards au Lait BIO du Crêt Joli Crozets BIO Crèmeux Crumble aux Pommes BIO	jeudi 17 nov. Coleslaw, Chou Dur et Carotte BIO Bœuf BIO des 2 Savoie Polenta BIO de Chambéry au Potimarron BIO Le Crêztoy BIO de Minzier Flan Vanille, Lait BIO de Minzier	vendredi 18 nov. Céleri BIO en Rémoulade Escalope de Dinde Française sauce au Miel PDT BIO en Gratin Dauphinois Carottes BIO Confites au Cumin Yaourt à Boire BIO de Gruffy au Coulis d'Abricot BIO Leztroy
Semaine	lundi 21 nov. Carotte & Navet BIO en Macédoine Cappelletti Epinard Ricotta de Royans et Coulis Provençal Saget Nature BIO de Chindrieux Kiwi	mardi 22 nov. Chou Chine BIO sauce Cocktail Aiguillette de Poulet Français à la Crème Pommes de Terre BIO au Four et Fondue de Blettes BIO Crème Chocolat au Lait BIO de Minzier	mercredi 23 nov. Duo Céleri et Carotte BIO Râpés Boulettes de Bœuf BIO façon Keffta Coquillettes BIO Alpina Savoie Morbier BIO AOP Marcel Petite Compote de Poires BIO	jeudi 24 nov. Scarole et Vinaigrette aux Epices Poisson Frais en Court-Mouillement Riz BIO au Curry Chou Frisé & Mirepoix de Carottes BIO Fromage Blanc BIO du Crêt Joli au Coulis de Fraises de Reignier	vendredi 25 nov. Soupe aux Légumes Racines BIO Navarin d'Agneau Confit et sa Garniture de Carottes & Navets BIO Semoule BIO Gonflée au Paprika Jus de Raisin Rouge BIO et son Bâtonnet de Génoise
Semaine	lundi 28 nov. Salade de Pépinettes Alpina Savoie Haut de Cuisse de Poulet Français Purée de Brocolis Tomme Rochoise de Chez Périllat Clémentines BIO	mardi 29 nov. Râpé de Carottes BIO au Balsamique Diots Rochois Vigneronne / Merguez Polenta Savoyarde BIO Petit Suisse Sucré Gâteau de l'Avent	mercredi 30 nov. Pâté Croûte & Cornichon / Cake Omelette Nature Petits-Pois à l'Étuvée Abondance AOP de Pers Jussy Pomme BIO et Orange, Sirop à la Vanille	jeudi 1 déc. Soupe à l'Oignon, Croûtons & Comté BIO Carbonade Flamande de Bœuf Français Pommes de Terre BIO façon Potatoes Comté BIO Marcel Petite (en entrée) Poire BIO de Chez Lacroix	vendredi 2 déc. Batavia, Vinaigrette Leztroy Filet de Cabillaud Nantaise Riz BIO Ciboulette et Tomates Confites Gratin de Courge Spaghetti BIO Chèvre Demi-Sec de Samoëns Panacotta Leztroy à la Framboise



Pain BIO à chaque Repas

