

	lundi 2 oct.	mardi 3 oct.	jeudi 5 oct.	vendredi 6 oct.
40 Semaine	<p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade</p> <p>Filet de Merlu à l'Italienne</p> <p><b>Penne Rigate BIO Alpina</b> Pointe d'Huile d'Olive</p> <p><b>Compotée Pomme &amp; Potimarron BIO Lezsaisons</b></p>	<p>Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> &amp; DèS de Fromage de <b>Région</b></p> <p><b>Emincé de Veau BIO Français</b> au Curry</p> <p><b>Pommes de Terre BIO</b> au Four</p> <p>Concassée de Tomates</p> <p>Cubes de <b>Pomme BIO Lezsaisons</b></p>	<p>Salade de <b>Haricots Verts BIO</b></p> <p>Bolognaise de <b>Pois Chiches BIO Français</b> aux <b>Potimarrons BIO</b> de <b>Savoie</b></p> <p><b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Reblochon Fermier AOP</b> du <b>GEAC de La Roche Parnale</b></p> <p><b>Poire BIO</b> de <b>Cercier</b></p>	<p>Taboulé Oriental, <b>Semoule BIO Alpina Savoie</b></p> <p>Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> au Miel &amp; Épices</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p> <p><b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>La Ferme du Crêt Joli</b> à la Confiture de Fraises <b>Françaises Lezsaisons</b></p>
41 Semaine	<p><b>Betteraves Rouges BIO</b>, Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Escalope de Porc à la Moutarde, de <b>La Maison Hofer de Challonges</b></p> <p><b>Pommes de Terre HVE</b> de <b>Savoie</b> à la Vapeur</p> <p>Brie</p> <p><b>Pomme BIO</b> de <b>Lacroix, Cercier</b></p>	<p>Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Dos de Lieu Noir en Court-Mouillement</p> <p><b>Blé BIO</b> à la Tomate</p> <p><b>Abondance Fermière AOP</b> de <b>Pers-Jussy</b></p> <p>Grappe de Raisin</p>	<p><b>Carottes BIO</b> Râpées Vinaigrette</p> <p><b>Boeuf BIO GAEC des Savoie</b> façon Bourguignon</p> <p><b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre</p> <p>Fromage Râpé <b>Français</b></p> <p>Compote Pomme &amp; Poire <b>Lezsaisons</b></p>	<p>Salade de <b>Riz BIO Colorée</b></p> <p><b>Oeufs Brouillés BIO</b> au Fromage</p> <p><b>Haricots Verts BIO</b> Poêlés</p> <p>Carrot Cake</p>
42 Semaine	<p><b>Céleri BIO</b> en Rémoulade</p> <p>Dos de Cabillaud sauce Dugléré</p> <p><b>Croés BIO Alpina Savoie</b> façon Pilaf</p> <p>Etuvée de <b>Blettes BIO</b></p> <p><b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du <b>GAEC</b> de Tétaz, <b>Saint-Germain-les-Paroisses</b></p>	<p>Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b></p> <p>Quiche au Fromage, <b>Oeufs BIO</b> &amp; <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b></p> <p>Purée de <b>Brocolis BIO</b></p> <p><b>Pomme BIO</b> de <b>Lacroix, Cercier</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Pilon de Poulet <b>Français Rôti</b> &amp; sauce Tandoori Froide</p> <p><b>Céréales Gourmandes BIO</b></p> <p><b>Comté BIO AOP Seigue Martin</b>, de <b>Nantua</b></p> <p><b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b></p>	<p><b>Menu de la Peur 20/10</b></p> <p>Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b></p> <p>Diot de la <b>Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</b></p> <p>Curry de <b>PDT, Carotte BIO</b> &amp; <b>Potimarron BIO</b> de <b>Savoie</b></p> <p>Crème Dessert <b>Leztroy</b> au <b>Potimarron BIO</b> de <b>Savoie</b> &amp; <b>Lait BIO</b> de <b>La Ferme du Crêt Joli</b></p>
43 Semaine	<p>Vacances Scolaires 23/10</p> <p>Votre Equipe</p>	<p>mardi 24 oct.</p> <p>Leztroy</p>	<p>jeudi 26 oct.</p> <p>vous souhaite de</p>	<p>vendredi 27 oct.</p> <p>Bonnes Vacances !</p>