

Restaurant Scolaire: ECOLE D'AMANCY

Pain BIO à chaque repas

	rain BIO a chaque					
	45	Rentrée Scolaire 03/11	mardi 4 nov.	jeudi 6 nov.	vendredi 7 nov.	
2025	Semaine :	Duo Carottes & Panais BIO Râpés Raviolis Champignons & Aïl des Ours BIO de Royans, sauce Crémée au Pesto Emmental Râpé Français Compotée Pomme & Poire BIO Lezsaisons	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Crème Dessert Chocolat Leztroy , au Lait BIO de Minzier	Velouté de Courgette Lezsaisons Sauté de Veau Français aux Olives Macaronis BIO Alpina Savoie Abondance AOP de Nos Fruitières Poire BIO de Cercier	Sauté de Filet de Poulet Français à la Provençale Polenta BIO Tradition Potimarrons BIO Rôtis Yaourt à la Châtaine BIO de Minzier	
Щ	46	lundi 10 nov.	Férié 11/11	jeudi 13 nov.	Les Délices des Princesses 14/11	
E NOVEMBRE	Semaine 5	Parmentière de Pommes de Terre BIO Dos de Cabillaud sauce Dugléré Petits Pois & Carottes de Reignier Etuvés Cake aux Pommes BIO Leztroy	Férié	Boulette de Pois façon Kefta Sauce Massalé Semoule BIO de Savoie Gonflée Fondue de Poireaux BIO Fromage Blanc BIO de Minzier Façon Stracciatella	Soupe Butternut BIO Lezsaisons & Dès de Gruyère IGP, de Franche-Comté Pilon de Poulet Français Rôti Miel & Epices Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf Pomme BIO de Chevrier & Meringue Suisse Leztroy	
		lundi 17 nov.	mardi 18 nov.	Menu Beaujolais 20/11	vendredi 21 nov.	
DU MOIS	Semaine	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare Leztroy Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Compotée Pomme & Coing BIO Lezsaisons	Salade de Lentilles Vertes BIO Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons Chou-Fleur Béchamel Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Crêt Joli à la Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons	Salade de Carottes BIO à la Vigneronne Saucisson à Cuire de La Salaison des Alpes, à La-Roche-sur-Foron Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre de Savoie Jus de Pomme BIO de Lacroix, à Cercier Sablé Potimarron BIO de Savoie & Chocolat Leztroy	Potage Saint Germain BIO Lezsaisons Chili Sin Carne, au Pois BIO Français Riz BIO cuit façon Pilaf Tomme IGP de la Fruitière de Hauteville-sur-Fier Banane des Antilles	
Ź	48	lundi 24 nov.	mardi 25 nov.	jeudi 27 nov.	vendredi 28 nov.	
MENUS	Semaine 5	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Brandade de Colin aux PDT & Butternut BIO Reblochon AOP de La Fromagerie Peguet, Fillinges Pomme BIO de Cercier	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons & Croûtons Torsades BIO Alpina Savoie & Sa Sauce Carbonara Leztroy Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses	Salade de Riz BIO Colorée Quiche au Fromage Leztroy Carottes BIO à la Crème Poire BIO de Cercier	Bourguignon de Boeuf BIO des GAEC de Savoie & Jura Boulghour BIO Gonflé Potimarrons BIO Rôtis Comté BIO AOP Seignemartin Purée Pomme & Mirabelle Lezsaisons	

Ces menus sont validés par Fanny PREVOND 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. Vous pouvez retrouver les substituts et allergènes sur le fichier joint à ce document.