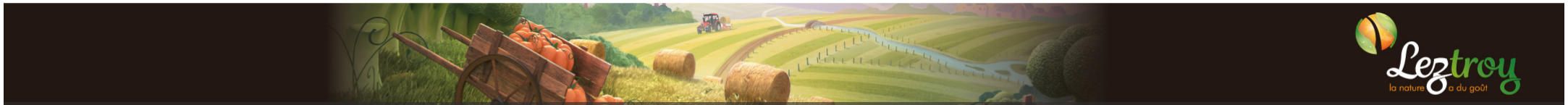

Restaurant Scolaire : ECOLE D'AMANCY

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2026

Semaine	lundi 5 oct.	mardi 6 oct.	Le Grand Repas 08/10	vendredi 9 oct.
41	Salade de **Betteraves Rouge BIO** Dahl de **Lentilles Corail BIO** **Riz Basmati BIO** cuit façon Pilaf **Comté BIO AOP Seignemartin** **Poire BIO Lacroix**, à **Cercier**	Salade de **Perlines HVE Alpina Savoie** Quiche aux Lardons, **Œuf & Lait BIO** du **Crêt Joli** **Epinards BIO Français** Crémeux au **Lait BIO** **Prune BIO Française**	**Crème de Potimarron BIO Lezsaisons** Truite Rose Sauce **Carottes BIO** Mousseline de **Brocolis & PDT BIO** **Dés de Beaufort AOP** de **La Coopérative de Haute-Maurienne** Riz au Lait **Leztroy**, **Lait BIO** de **Minzier**	Coleslaw, Chou Blanc du **Chablais** & Carotte de **Reignier** Lasagnes de Boeuf **Français** **Fromage Blanc BIO de Minzier** à la Confiture de Pêche **Lezsaisons**
Semaine	**lundi 12 oct.**	**mardi 13 oct.**	**jeudi 15 oct.**	**Menu de la Peur ! 16/10**
42	Chipolata Grillée de **La Salaison des Alpes** **Coeurs de Blé BIO Alpina Savoie** Chou-Fleur Béchamel **Meule de Savoie BIO** **Pomme BIO Lacroix** à **Cercier**	Salade de **Riz Camarguais BIO IGP Alpina Savoie** Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare **Leztroy** Petits Pois & **Carottes BIO** Etuvés Flan Vanille **Leztroy** au **Lait BIO** de **Minzier**	Salade Verte & Vinaigrette **Leztroy** **Œufs BIO Français** Brouillés au Fromage Gratin Pommes de Terre de **Savoie** & **Poireaux BIO** Sablé Tout Chocolat **Leztroy** **Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons**	**Potage St Germain BIO Lezsaisons** & Croûtons Pilon de Poulet **Français** Rôti aux Herbes **Semoule BIO Alpina Savoie** Gratin de **Blettes BIO** à la Tomate **Yaourt aux Framboises BIO** de **Minzier**
Semaine	**Vacances Scolaires 19/10**	**mardi 20 oct.**	**jeudi 22 oct.**	**vendredi 23 oct.**
43		L'équipe Leztroy		
Semaine	**lundi 26 oct.**	**mardi 27 oct.**	**jeudi 29 oct.**	**vendredi 30 oct.**
44		vous souhaite de	Bonnes Vacances !	

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.