

	lundi 7 oct.	mardi 8 oct.	mercredi 9 oct.	jeudi 10 oct.	vendredi 11 oct.
41 Semaine	<p><b>Betteraves HVE Françaises</b> en Vinaigrette</p> <p><b>Escalope de Porc HVE</b> de <b>La Ferme de Challonges</b> à la Moutarde</p> <p><b>PDT BIO</b> de <b>Serrières en Chautagne</b> façon Potatoes</p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p>Grappe de Raisin</p>	<p>Salade Colorée de <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b></p> <p>Quiche au Fromage, <b>Œufs &amp; Lait BIO</b> de <b>La Ferme de Minzier</b></p> <p><b>Epinards BIO Français</b> Crémeux au <b>Lait BIO</b></p> <p><b>Pommes Pâtissières BIO Lezsaisons</b></p>	<p><b>Concombre BIO</b> à la Bulgare</p> <p><b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Saint-Jean-en-Royans</b>, Sauce Tomatée <b>Lezsaisons</b></p> <p><b>Riz BIO</b> au Curry cuit façon Pilaf</p> <p>Tarte Flan Feuilletée <b>Leztroy</b></p>	<p>Dos de Lieu Noir Jus aux Epices Douces</p> <p><b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> aux Epices</p> <p><b>Carottes &amp; Navets BIO</b> au Cumin</p> <p><b>Abondance AOP</b></p> <p><b>Poire BIO</b> de <b>Cercier</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Tajine de <b>Veau HVE</b> de <b>La Ferme de Challonges</b></p> <p>Gratin Dauphinois aux <b>Pommes de Terre HVE</b> de <b>Savoie</b></p> <p>Haricots Beurre Tomatés</p> <p><b>Yaourt aux Framboises BIO</b> de <b>La Ferme du Crêt Joli, Minzier</b></p>
42 Semaine	<p>lundi 14 oct.</p> <p>Émincé de Poulet <b>Français</b> à l'Italienne</p> <p><b>Riz Basmati BIO</b> au Curcuma</p> <p>Purée <b>Chou-Fleur &amp; Haricots Blancs BIO</b></p> <p><b>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</b></p> <p><b>Pomme BIO</b> de <b>Lacroix, Cercier</b></p>	<p>mardi 15 oct.</p> <p>Salade de <b>Haricots Verts BIO Français</b></p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané &amp; sa Sauce Tartare <b>Leztroy</b></p> <p><b>Boughour BIO</b> Gonflé</p> <p><b>Blettes BIO</b> à la Béchamel</p> <p><b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du <b>GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</b></p>	<p>mercredi 16 oct.</p> <p>Macédoine de Légumes, <b>Navets &amp; Carottes BIO</b></p> <p>Chipolata de <b>La Maison Hofer, Challonges</b></p> <p><b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> Crémeux</p> <p><b>Tome des Bauges AOP</b></p> <p>Grappe de Raisin</p>	<p>jeudi 10 oct.</p> <p>Menu de la Peur ! 17/10</p> <p>Coleslaw, <b>Chou Blanc &amp; Carotte BIO</b></p> <p>Boulettes de <b>Lenilles Vertes BIO</b>, coulis Tomaté</p> <p><b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b> au Beurre</p> <p><b>Potimarron BIO</b> Rôti</p> <p>Gâteau Basboussa à l'Amande <b>Leztroy</b></p>	<p>vendredi 18 oct.</p> <p>Salade Verte, Dês de Fromage <b>de Région &amp; Vinaigrette Leztroy</b></p> <p>Rôti de Boeuf <b>Français</b> au Jus</p> <p>Ecrasé de <b>Pommes de Terre BIO</b></p> <p>Compote de Pomme <b>Lezsaisons</b></p>
43 Semaine	<p>Vacances Scolaires 21/10</p> <p>Dos de Cabillaud en Court-Mouillement</p> <p><b>Coeurs de Blé BIO Alpina Savoie</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Carottes de <b>Savoie</b> à la Crème</p> <p><b>Reblochon Fruittier AOP</b> de <b>La Fromagerie Peguet, Fillinges</b></p> <p><b>Pomme BIO</b> de <b>Chevrier, Atout Pom</b></p>	<p>mardi 22 oct.</p> <p><b>Œufs Durs BIO Français</b> &amp; Mayonnaise <b>Lezsaisons</b></p> <p>Pilon de Poulet <b>Français</b> Rôti aux Herbes</p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Crumble de <b>Butternuts BIO</b> de <b>Savoie</b></p> <p>Crème Dessert Chocolat <b>Leztroy</b>, au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p>mercredi 23 oct.</p> <p>Velouté de Courgette <b>Lezsaisons</b></p> <p>Tortilla, <b>PDT &amp; Oeufs BIO Français</b></p> <p>Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b></p> <p><b>Beaufort AOP</b> de la <b>Vallée de Haute-Maurienne, Lanslebourg</b></p> <p><b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b></p>	<p>jeudi 10 oct.</p> <p>Menu Allemand 24/10</p> <p>Currywurst, à la Knack de <b>La Salaison du Mont Charvin</b></p> <p>Spätzel au Beurre</p> <p>Chou façon Choucroute</p> <p>Forêt Noire <b>Leztroy</b></p> <p>Petit Pain façon Bretzel</p>	<p>vendredi 25 oct.</p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Sauté de <b>Boeuf BIO</b> des <b>GAEC des Savoie &amp; Jura</b></p> <p>Gratin <b>Pommes de Terre &amp; Poireaux BIO</b></p> <p><b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>La Ferme du Crêt Joli</b> à la Confiture de Fraises <b>Lezsaisons</b></p>
44 Semaine	<p>lundi 28 oct.</p> <p>Cake au Fromage <b>Leztroy</b></p> <p>P'tit Colin Sauce Massalé</p> <p><b>Blé BIO</b> au Beurre</p> <p>Etuviée de <b>Blettes BIO</b></p> <p><b>Poire BIO</b> de <b>Cercier, Lacroix</b></p>	<p>mardi 29 oct.</p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Bolognaise aux <b>Lenilles Vertes BIO Françaises</b></p> <p><b>Riz Camarguais BIO IGP</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Raclette IGP</b> de <b>La Fruitière des Bornes, Arbusigny</b></p> <p><b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b></p>	<p>mercredi 30 oct.</p> <p>Rôti de Veau <b>Français</b> au Jus</p> <p><b>Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie</b> au Beurre</p> <p>Fondue de <b>Poireaux BIO</b>, Crème &amp; Curry</p> <p><b>Carré du Trièves BIO</b> de <b>La Laiterie du Mont-Aiguille</b></p> <p><b>Compote de Pomme HVE Lezsaisons</b> &amp; sa Meringue <b>Leztroy</b></p>	<p>jeudi 10 oct.</p> <p>Menu Halloween 31/10</p> <p>Crème de Potimarron <b>de Savoie Lezsaisons</b> &amp; Croûtons</p> <p>Aiguillette de Poulet <b>Français</b> aux Trompettes de la Mort</p> <p>Curry de <b>PDT, Carotte &amp; Potimarron BIO</b> de <b>Savoie</b></p> <p>Tarte Courge &amp; Amande <b>Leztroy</b></p>	<p>vendredi 18 oct.</p> <p>Férieré 01/11</p> <p>Férieré</p>