

	45	46	47	48	
Semaine	<p><b>lundi 4 nov.</b></p> <p>Duo <b>Carottes &amp; Panais BIO</b> Râpés</p> <p><b>Raviolis Champignons &amp; Ail des Ours BIO</b> de <b>Royans</b>, sauce Crémée au Pesto</p> <p>Crème Dessert Vanille <b>Leztroy</b>, au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>mardi 5 nov.</b></p> <p><b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette</p> <p>Gratin Crémeux de Colin aux <b>Poireaux BIO</b></p> <p><b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Yaourt à la Châtaigne BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>mercredi 6 nov.</b></p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Endives au Jambon, <b>Recette des Enfants</b> (Endives, Jambon, <b>PDT BIO</b>, Béchamel au <b>Lait BIO</b>)</p> <p>Cake au Chocolat <b>Leztroy</b></p>	<p><b>jeudi 7 nov.</b></p> <p>Soupe de Carottes de <b>Reignier, Lezsaisons</b></p> <p>Lasagnes de <b>Boeuf BIO Français, Lezsaisons</b></p> <p>Emmental Râpé <b>Français</b></p> <p><b>Pomme BIO d'Atout Pom, Chevrier</b></p>	<p><b>vendredi 8 nov.</b></p> <p>Sauté de Poulet <b>Français Nouvelle Agriculture</b> au Curry</p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p>Crumble de <b>Butternuts BIO</b> de <b>Savoie</b></p> <p><b>Reblochon Fruitière AOP</b> de <b>La Fromagerie Peguet, Fillinges</b></p> <p>Compotée Pomme &amp; Fraise <b>Lezsaisons</b></p>
Semaine	<p><b>lundi 11 nov.</b></p> <p>Férial</p>	<p><b>mardi 12 nov.</b></p> <p>Dos de Cabillaud aux Epices Douces</p> <p><b>Bouloghour BIO</b> Gonflé</p> <p>Fondue de <b>Poireaux BIO</b>, Crème &amp; Curry</p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p>Moelleux Citron, Amande &amp; Huile d'Olive <b>Leztroy</b></p>	<p><b>mercredi 13 nov.</b></p> <p>Macédoine de Légumes, <b>Navets &amp; Carottes BIO</b></p> <p>Saucisse au Chou de <b>La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</b></p> <p>Purée Patate Douce &amp; <b>PDT BIO</b></p> <p><b>Carré du Trièves BIO</b> de <b>La Laiterie du Mont-Aiguille</b></p> <p><b>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</b></p>	<p><b>jeudi 14 nov.</b></p> <p>Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> &amp; DèS de Fromage de <b>Région</b></p> <p><b>Gnocchis BIO</b> sauce Tomatée</p> <p><b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b></p>	<p><b>vendredi 15 nov.</b></p> <p>Soupe à l'Oignon <b>Leztroy</b> &amp; Croûtons</p> <p>Blanquette de <b>Veau BIO Français</b></p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du <b>GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</b></p>
Semaine	<p><b>lundi 18 nov.</b></p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané &amp; Citron</p> <p><b>Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie</b> au Beurre</p> <p><b>Epinards BIO Français</b> Crémieux au <b>Lait BIO</b></p> <p><b>Raclette IGP</b> de <b>La Fruitière des Bornes, Arbusigny</b></p> <p><b>Purée Pomme &amp; Poire BIO Lezsaisons</b></p>	<p><b>mardi 19 nov.</b></p> <p><b>Soupe de Butternuts &amp; Pommes de Terre BIO Lezsaisons</b></p> <p>Quiche au Fromage, <b>Œufs &amp; Lait BIO</b> de <b>La Ferme de Minzier</b></p> <p>Petits-Pois &amp; <b>Carottes BIO</b> Etuvés</p> <p><b>Poire BIO</b> de <b>Cercier, Lacroix</b></p>	<p><b>mercredi 20 nov.</b></p> <p><b>Céleri Rave BIO</b> Râpé &amp; ses Cubes de <b>Pommes BIO</b></p> <p>Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> au Miel &amp; Épices</p> <p><b>Blé BIO</b> au Beurre</p> <p>Gratin de <b>Courge Spaghetti BIO</b></p> <p><b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> façon Stracciatella</p>	<p><b>Menu Beaujolais 21/11</b></p> <p>Salade de <b>Carottes BIO</b> à la Vigneronne</p> <p>Saucisson à Cuire de <b>La Salaison des Alpes, à La-Roche-sur-Foron</b></p> <p>Gratin Dauphinois aux <b>Pommes de Terre de Savoie</b></p> <p><b>Jus de Pommes BIO</b> de <b>Cercier, Lacroix</b></p> <p>Sablé <b>Poïmarron BIO</b> de <b>Savoie</b> &amp; Chocolat <b>Leztroy</b></p>	<p><b>vendredi 22 nov.</b></p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p><b>Boulettes de Boeuf BIO Français</b> façon Kefta</p> <p><b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> Gonflée</p> <p>Crème Caramel, <b>Œufs &amp; Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>
Semaine	<p><b>lundi 25 nov.</b></p> <p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade</p> <p><b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> &amp; Sa Sauce Carbonara <b>Leztroy</b></p> <p>Emmental Râpé <b>Français</b></p> <p><b>Pomme BIO</b> de <b>Lacroix, Cercier</b></p>	<p><b>mardi 26 nov.</b></p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p><b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Saint-Jean-en-Royans</b>, Sauce Tomatée <b>Lezsaisons</b></p> <p><b>Riz Camarguais BIO IGP</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Yaourt BIO</b> de <b>La Ferme du Parquet à Gruffy</b> à la Confiture de Pêche <b>Lezsaisons</b></p>	<p><b>mercredi 27 nov.</b></p> <p>Coleslaw, <b>Chou Blanc &amp; Carotte BIO</b></p> <p>Rôti de Veau <b>Français</b> au Jus</p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p><b>Abondance AOP Fruitière</b> de <b>Haute-Savoie</b></p> <p>Clémentine <b>Corse</b></p>	<p><b>jeudi 28 nov.</b></p> <p>Bourguignon au <b>Boeuf BIO</b> des <b>GAEC des Savoie &amp; du Jura</b></p> <p><b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> Crémieux</p> <p><b>Poïmarrons BIO</b> Juste Rôti</p> <p><b>Tomme IGP</b> de <b>la Fruitière de Hauteville-sur-Fier</b></p> <p><b>Compotée Pomme &amp; Châtaigne BIO Lezsaisons</b></p>	<p><b>Menu Portugais 29/11</b></p> <p>Soupe au Chou <b>Lezsaisons</b></p> <p>Brandade de Colin aux <b>Pommes de Terre BIO</b></p> <p>Tarte façon Pastel de Nata <b>Leztroy</b></p>