

Restaurant Scolaire : VALLEIRY ECOLE

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2026

Semaine	36	lundi 31 août	Rentrée Scolaire 01/09	jeudi 3 sept.	vendredi 4 sept.
			Carottes BIO Râpées & Vinaigrette Leztroy Raviolis Emmental & Basilic BIO de St-Jean Tomatés Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC de Tétaz	Steak Haché de Boeuf BIO Français & son Jus Ecrasé de Pommes de Terre de Savoie Poêlée de Haricots Verts Gruyère IGP de Franche-Comté Grappe de Raisin	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Chili Sin Carne, au Pois BIO Français Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Camembert Pastèque à Croquer
Semaine	37	lundi 7 sept.	mardi 8 sept.	jeudi 10 sept.	vendredi 11 sept.
		Pommes de Terre en Parmentière Estivale Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO Français Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO Nectarine	Betteraves BIO en Vinaigrette Brudet de Poissons Boulghour BIO Gonflé Comté BIO AOP Seignemartin Purée Pomme & Banane Lezsaisons	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Risotto Camarguais Crèmeux au Poulet Français & Champignons Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons	Jambon Blanc Français Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie Courgettes BIO façon Barbecue Bûchette de Chèvre Melon Charentais HVE
Semaine	38	lundi 14 sept.	mardi 15 sept.	jeudi 17 sept.	vendredi 18 sept.
		Radis Roses & Beurre Aiguillette de Poulet Français à l'Italienne Pommes de Terre HVE de Savoie au Four Beaufort AOP de Haute-Maurienne Biscuit Sablé Spéculos Leztroy	Concombre BIO & Vinaigrette Leztroy Crèmeux aux 2 Saumons Riz BIO cuit façon Pilaf Flan Chocolat Leztroy , au Lait BIO	Chipolata de La Maison Hofer, Challonges Polenta BIO Tradition Courgettes BIO au Cumin Abondance AOP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Melon Charentais HVE	Taboulé Oriental, Semoule & Boulghour BIO Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Béchamel Petits Pois & Carottes BIO Etuvés Yaourt à l'Abricot BIO de Minzier
Semaine	39	lundi 21 sept.	mardi 22 sept.	jeudi 24 sept.	vendredi 25 sept.
		Radis Roses & Beurre Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare Leztroy Pommes de Terre BIO façon Potatoes Meule de Savoie BIO Prune BIO Française	Pilon de Poulet Français Rôti aux Herbes Penne Rigate BIO Alpina Savoie Purée de Brocolis BIO Camembert des Pâturages Comtois Grappe de Raisin	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Sauté de Porc de La Maison Hofer à la Moutarde Blé BIO au Beurre Crème Dessert Vanille Leztroy , au Lait BIO	Concombre BIO à la Crème Gnocchis BIO sauce Tomatée Lezsaisons Emmental Râpé Français Poire BIO de Chez Lacroix
Semaine	40	lundi 28 sept.	mardi 29 sept.	jeudi 1 oct.	vendredi 2 oct.
		Carottes BIO Râpées & Vinaigrette Leztroy Diot au Vin Blanc de La Maison Hofer, Challonges Purée Chou-Fleur & Haricots Lingots BIO Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Purée Pomme & Cerise Lezsaisons	Betteraves BIO en Vinaigrette Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO Yaourt à la Vanille du GAEC du Pré Jourdan, St-Laurent	Taboulé Oriental, Semoule BIO Alpina Savoie Falafels Tomatés BIO de Sassenage & Sauce Ketchup Froide Leztroy Haricots Verts BIO Français Persillés Moelleux au Chocolat & sa Crème Anglaise Leztroy	Sauté de Boeuf BIO des GAEC Savoie & Jura Bourguignon Macaronis BIO Alpina Savoie Carottes BIO Vichy Reblochon AOP de La Fromagerie Peguet, à Fillinges Grappe de Raisin