

# Restaurant Scolaire : VALLEIRY ECOLE

## MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2026

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Semaine 45 | **Rentrée Scolaire 02/11** | **mardi 3 nov.** | **jeudi 5 nov.** | **vendredi 6 nov.** |
| | Duo **Carottes & Panais BIO** Râpés<br>**Raviolis Champignons & Ail des Ours BIO** de **St-Jean**, Sauce Pesto<br>Brie des **Pâturages Comtois**<br>Purée Pomme & Poire **Lezsaisons** | Sauté de Filet de Poulet **Français** au Curry<br>**Polenta BIO** Tradition<br>**Haricots Verts BIO Français** Persillés<br>**Meule de Savoie BIO**<br>Banane des **Antilles** | Salade Verte, Vinaigrette **Leztroy** & **Dés de Beaufort AOP**<br>Chili Sin Carne, au **Pois BIO Français**<br>**Riz Basmati BIO** cuit façon Pilaf<br>Crème Dessert Chocolat **Leztroy**, au **Lait BIO** de **Minzier** | **Soupe de Carottes BIO Lezsaisons** & Croûtons<br>Sauté de Veau **Français** aux Olives<br>**Macaronis BIO Alpina Savoie**<br>Crumble de **Butternuts BIO**<br>**Yaourt Nature Sucré BIO** de **Minzier** |
| Semaine 46 | **lundi 9 nov.** | **mardi 10 nov.** | **jeudi 12 nov.** | **vendredi 13 nov.** |
| | Salade de **Riz Camarguais IGP BIO**<br>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron<br>Petits Pois & Carottes de **Reignier** Etuvés<br>**Tomme IGP** de **la Fruitière de Hauteville-sur-Fier**<br>**Purée de Pomme HVE Lezsaisons** | Soupe de Légumes **Lezsaisons**<br>Pilon de Poulet **Français** Rôti Miel & Epices<br>Écrasé de **Pommes de Terre BIO**<br>Emmental Râpé **Français**<br>Quatre-Quarts **Leztroy** | Boulette de Pois façon Kefta & Sauce Tomate **Lezsaisons**<br>**Semoule BIO Alpina Savoie**<br>Chou-Fleur Béchamel<br>**Gruyère IGP**, de **Franche-Comté**<br>**Poire BIO d'Atout Pom, Chevrier** | Salade Verte & Vinaigrette **Leztroy**<br>Bolognaise de **Boeuf BIO Français**<br>**Torsades BIO Alpina Savoie**<br>**Fromage Blanc BIO** de **Minzier**, à la Confiture de Cerises **Lezsaisons** |
| Semaine 47 | **lundi 16 nov.** | **mardi 17 nov.** | **Menu Beaujolais 19/11** | **vendredi 20 nov.** |
| | **Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons** & Croûtons<br>Crémeux aux 2 Saumons<br>**Coquillettes BIO Alpina Savoie** au Beurre<br>**Yaourt à la Vanille HVE** du **GAEC du Pré Jourdan, St-Laurent** | Salade de **Perlines HVE Alpina Savoie**<br>Quiche au Fromage **Leztroy**<br>**Epinards BIO Français** Crémeux au **Lait BIO** de **Minzier**<br>**Clémentine BIO** | Salade de **Carottes BIO** à la Vigneronne & Dés de **Gruyère IGP**<br>Saucisson à Cuire de **La Salaison des Alpes**, à **La-Roche-sur-Foron**<br>Gratin Dauphinois **Lezsaisons** aux PDT de **Savoie**<br>Maxi-Cookie Chocolat & **Potimarron BIO Leztroy** | **Quenelle Nature BIO** de **St-Jean** Sauce Tomate **Lezsaisons**<br>**Riz BIO** cuit façon Pilaf<br>**Potimarrons BIO** Rôtis<br>**Reblochon Fruitier AOP**<br>Purée Pomme & Pêche **Lezsaisons** |
| Semaine 48 | **lundi 23 nov.** | **mardi 24 nov.** | **jeudi 26 nov.** | **Menu Orange 27/11** |
| | **Boeuf BIO** des **GAEC des Savoie & Jura** façon Bourguignon<br>**Crozets BIO Alpina Savoie** Crémeux<br>**Blettes BIO** à la Tomate<br>**Abondance AOP** de **La Fruitière des Bornes, Arbusigny**<br>**Poire BIO Lacroix**, à **Cercier** | Crème d'Epinards **Lezsaisons**<br>Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison<br>**Riz Basmati BIO** cuit façon Pilaf<br>Emmental Râpé **Français**<br>**Pomme BIO** de **Chez Lacroix, Cercier** | **Betteraves BIO** en Vinaigrette<br>**Gnocchis BIO** Sauce Pesto Crémeuse<br>**Yaourt Nature BIO** du **GAEC Tétaz**, à la **Confiture d'Abricots BIO Lezsaisons** | Aiguillette de Poulet **Français** sauce à **l'Orange BIO**<br>**Patates Douces BIO** Rôties<br>Julienne **Carottes & Navets BIO**<br>**Jus d'Orange BIO**<br>Tarte Courge & Amande **Leztroy** |
| Semaine 49 | **lundi 30 nov.** | **mardi 1 déc.** | **jeudi 3 déc.** | **Menu Raclette 04/12** |
| | Soupe à l'Oignon **Leztroy**<br>Gratin Crémeux au Colin & **Poireaux BIO**<br>**Boulghour BIO** à l'Huile d'Olive<br>Emmental Râpé **Français**<br>**Clémentine Corse BIO IGP** | Émincé de Poulet **Français** sauce Moutarde<br>Duo **Riz & Quinoa BIO**<br>**Epinards BIO Français** Crémeux au **Lait BIO** de **Minzier**<br>Bûchette de Chèvre<br>**Pomme BIO des Vergers Tissot, Copponex** | Salade de **Pépinettes BIO Alpina Savoie** façon Tex-Mex<br>Bouchée Panée Coco & Curry Sauce Ketchup Froide **Leztroy**<br>Poêlée de **Haricots Verts BIO Français**<br>Crème Dessert Praliné **Leztroy**, au **Lait BIO** du **Crêt Joli** | Salade Verte & Vinaigrette **Leztroy**<br>Jambon Blanc **Français** & Cornichon<br>**Pommes de Terre BIO** à la **Raclette IGP** de **La Fruitière des Bornes** à **Arbusigny**<br>**Quartiers d'Orange BIO** |

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.