

## Restaurant Scolaire: MONTHION



Pain BIO à chaque repas

	45	Rentrée Scolaire 03/11	mardi 4 nov.	jeudi 6 nov.	vendredi 7 nov.
E NOVEMBRE 2025	Semaine 5	Duo Carottes & Panais BIO Râpés  Raviolis Champignons & Aïl des Ours BIO de Royans, sauce Crémée au Pesto  Emmental Râpé Français  Compotée Pomme & Poire BIO Lezsaisons	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b> Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf Crème Dessert Chocolat <b>Leztroy</b> , au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	Velouté de Courgette Lezsaisons Sauté de Veau Français aux Olives Macaronis BIO Alpina Savoie Abondance AOP de Nos Fruitières Poire BIO de Cercier	Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> à la Provençale <b>Polenta BIO</b> Tradition <b>Potimarrons BIO</b> Rôtis <b>Yaourt à la Châtaine BIO</b> de <b>Minzier</b>
	46	lundi 10 nov.	Férié 11/11	jeudi 13 nov.	Les Délices des Princesses 14/11
	Semaine	Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b> Dos de Lieu façon Dugléré  Petits Pois & Carottes de <b>Reignier</b> Etuvés  Cake aux <b>Pommes BIO Leztroy</b>	Férié	Boulette de Pois façon Kefta Sauce Massalé  Semoule BIO de Savoie Gonflée  Fondue de Poireaux BIO  Fromage Blanc BIO de Minzier Façon  Stracciatella	Soupe Butternut BIO Lezsaisons & Dès de Gruyère IGP, de Franche-Comté Haut de Cuisse de Poulet Français au Miel & Épices Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf Pomme BIO de Chevrier & Meringue Suisse Leztroy
DE	47	lundi 17 nov.	mardi 18 nov.	Menu Beaujolais 20/11	vendredi 21 nov.
MENUS DU MOIS	Semaine S	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare Leztroy  Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre  Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli  Raclette IGP de La Fruitière des Bornes,  Arbusigny  Compotée Pomme & Coing BIO Lezsaisons	Salade de Lentilles Vertes BIO  Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons  Chou-Fleur Béchamel  Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Crêt Joli à la Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons	Salade de Carottes BIO à la Vigneronne Saucisson à Cuire de La Salaison des Alpes, à La-Roche-sur-Foron Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre de Savoie Jus de Pomme BIO de Lacroix, à Cercier Sablé Potimarron BIO de Savoie & Chocolat Leztroy	Potage Saint Germain BIO Lezsaisons Chili Sin Carne, au Pois BIO Français Riz BIO cuit façon Pilaf Tomme IGP de la Fruitière de Hauteville-sur-Fier Banane des Antilles
	48	lundi 24 nov.	mardi 25 nov.	jeudi 27 nov.	vendredi 28 nov.
	Semaine 2	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Brandade de Colin aux PDT & Butternut BIO Reblochon AOP de La Fromagerie Peguet, Fillinges Pomme BIO de Cercier	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons & Croûtons Torsades BIO Alpina Savoie & Sa Sauce Carbonara Leztroy Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses	Salade de Riz BIO Colorée Quiche au Fromage Leztroy Carottes BIO à la Crème Poire BIO de Cercier	Bourguignon de Boeuf BIO des GAEC de Savoie & Jura Boulghour BIO Gonflé Potimarrons BIO Rôtis Comté BIO AOP Seignemartin Purée Pomme & Mirabelle Lezsaisons