

Restaurant Scolaire : CHAMPANGES

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2026

Semaine	36	lundi 31 août	Rentrée Scolaire 01/09	mercredi 2 sept.	jeudi 3 sept.	vendredi 4 sept.
			Carottes BIO Râpées & Vinaigrette Leztroy Ravioles Emmental & Basilic BIO de St-Jean Tomatés Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier	Concombre BIO façon Tzatziki Colombo d'Emincé de Dinde Française Semoule BIO Alpina Savoie Aubergines & Courgettes BIO Cake Marbré Leztroy	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.	mercredi 9 sept.	jeudi 10 sept.	vendredi 11 sept.
		Pommes de Terre en Parmentière Estivale Quiche au Fromage, Cœufs & Lait BIO Français Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO Nectarine	Betteraves BIO en Vinaigrette Brudet de Poissons Boulghour BIO Gontifé Comté BIO AOP Seignemartin Purée Pomme & Banane Lezsaisons	Salade de Pépinielles BIO Alpina Savoie façon Tex Mex Croustillou des Alpes à la Courgette Poêlée de Haricots Beurre Français Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Crumble aux Prunes Leztroy	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.	mercredi 16 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 Speculos Leztroy	Concombre BIO & Vinaigrette Leztroy Crèmeux aux 2 Saumons Riz BIO cuit façon Pilaf Flan Chocolat Leztroy , au Lait BIO	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Torsades HVE Alpina Savoie & Sa Sauce Carbonara Leztroy Emmental Râpé Français Prune BIO Française	Chipolata Grillée de La Salaison des Alpes 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.	mercredi 23 sept.	jeudi 24 sept.	vendredi 25 sept.
		Radis Roses & Beurre Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO 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	Carottes BIO Râpées & Vinaigrette Leztroy Cœufs BIO Français Brouillés au Fromage Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Courgettes BIO & Tomates Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Crêt Joli à la Confiture de Cerise Lezsaisons	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Sauté de Porc à la Moutarde, Le Rougeot du Charvin 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.	mercredi 30 sept.	jeudi 1 oct.	vendredi 2 oct.
		Carottes BIO Râpées & Vinaigrette Leztroy Diot au Vin Blanc de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron Purée Chou-Fleur & Haricots Lingots BIO Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Purée Pomme & Cerise Lezsaisons	Betteraves BIO en Vinaigrette Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare Leztroy Pommes de Terre BIO façon Potatoes Yaourt à la Vanille du GAEC du Pré Jourdan, St-Laurent	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dès de Gruyère IGP Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Crèmeuse Duo Riz & Quinoa BIO Tomates & Poivrons en Basquaise Prune BIO Française	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, Fillinges Grappe de Raisin

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°2011-1-227 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.