



Restaurant Scolaire

Le Grand Repas 08/10				
Semaine	lundi 5 oct.	mardi 6 oct.	vendredi 9 oct.	
41	Salade de Betteraves Rouge BIO Dahl de Lentilles Corail BIO Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Comté BIO AOP Seignemartin Poire BIO Lacroix, à Cercier	Salade de Pelignes HVE Alpina Savoie Quiche aux Lardons, Œuf & Lait BIO du Crêt Joli Épinards BIO Français Crémeux au Lait BIO Prune BIO Française	Crème de Polimarron BIO Lezsaïsons Truite Rose Sauce Carottes BIO Mousseline de Brocolis & PDT BIO Dés de Beaufort AOP de La Coopérative de Haute-Maurienne Riz au Lait Leztroy, Lait BIO de Minzier	Coloslaw, Chou Blanc du Chablais & Carotte de Reignier Lasagnes de Boeuf Français Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Pêche Lezsaïsons
Semaine	lundi 12 oct.	mardi 13 oct.	jeudi 15 oct.	Menu de la Peur ! 16/10
42	Chipolata Grillée de La Salaison des Alpes Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie Chou-Fleur Béchamel Meule de Savoie BIO Pomme BIO Lacroix à Cercier	Salade de Riz Camarguais BIO IGP Alpina Savoie Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare Leztroy Petits Pois & Carottes BIO Eluvés Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Œufs BIO Français Brouillés au Fromage Gratin Pommes de Terre de Savoie & Poireaux BIO Sablé Tout Chocolat Leztroy Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaïsons	Polage St Germain BIO Lezsaïsons & Croûtons Pilon de Poulet Français Rôti aux Herbes Semoule BIO Alpina Savoie Gratin de Blettes BIO à la Tomate Yaourt aux Framboises BIO de Minzier
Semaine	Vacances Scolaires 19/10	mardi 20 oct.	jeudi 22 oct.	vendredi 23 oct.
43		L'équipe Leztroy		
Semaine	lundi 26 oct.	mardi 27 oct.	jeudi 29 oct.	vendredi 30 oct.
44		vous souhaitez	Bonnes Vacances !	

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2026

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.

MENUS DU MOIS DE OCTOBRE 2026

Les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées ne doivent pas consommer de fromage au lait cru

ALLERGENES		Lait	Gluten	Oeuf	Poisson	Crustacé	Mollusque	Soja	Céleri	Arachide	Moutarde	Fruit à Coque	Sésame	Lupin	Sulfites
N°		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14



Menu De La Peur

Vendredi 16 octobre 2026

Potion Magique

(Potage Saint Germain BIO Lezsaisons & Croûtons)



Cuisse de Dragons

(Pilon de Poulet Français Rôti aux Herbes)

Poussière de Tée et Gratin de Sorcière

(Semoule BIO Alpina Savoie et Blettes Bio en gratin томатé)

Elixir Ensanglanté

(Yaourt à la Framboise BIO)

