

Restaurant Scolaire : DINGY EN VUACHE ECOLE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2025

Semaine	41	lundi 6 oct.	mardi 7 oct.	Le Grand Repas 09/10	vendredi 10 oct.
	Semaine	Salade Colorée de Coquillettes BIO Alpina Savoie Quiche au Fromage, Cœufs & Lait BIO de La Ferme de Minzier Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli Prune BIO Française	Emincé de Porc HVE de La Ferme de Challonges à la Dijonnaise Pommes de Terre BIO façon Potatoes Chou-Fleur Béchamel Meule de Savoie BIO Poire BIO Lacroix , à Cercier	Tarte Leztroy , au Beaufort AOP de La Coopérative Haut-Maurienne Bourguignon de Boeuf BIO des GAEC de Savoie & Jura Lentilles Vertes BIO Françaises aux Butternuts BIO Fondants Moelleux Caramélisé Pommes & Poires BIO de Savoie	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Boulette Végétales façon Kefta Sauce Tomate Lezsaisons Semoule BIO Alpina Savoie Petits Légumes à l'Orientale Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses
	42	lundi 13 oct.	mardi 14 oct.	Menu Plaisir ! 16/10	Menu de la Peur 17/10
	Semaine	Chipolata de La Maison Hofer, Challonges Crozets BIO Alpina Savoie Crèmeux Potimarrons BIO Rôtis Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua Pomme BIO de Chez Lacroix	Coleslaw, Chou & Carotte BIO Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Gratin Pommes de Terre de Savoie & Poireaux BIO Flan Chocolat, Lait BIO de Minzier	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Cœufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons Pizza Leztroy aux Fromages Mousse au Chocolat Leztroy	Crème de Potimarron BIO Lezsaisons & Croûtons Aiguillette de Poulet Français Sauce Trompettes de la Mort Boulghour BIO Gonflé Gratin de Blettes BIO à la Tomate Yaourt aux Framboises BIO de Minzier
Semaine	43	Vacances Scolaires 20/10	mardi 21 oct.	Le Festin des Chats 23/10	vendredi 24 oct.
	Semaine	Dos de Cabillaud sauce Curry Torsades BIO Alpina Savoie Carottes de Savoie à la Crème Camembert des Pâturages Comtois Compotée Pomme & Poire BIO Lezsaisons	Pilon de Poulet Français Rôti aux Herbes Riz BIO cuit façon Pilaf Purée de Brocolis BIO Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Parquet , à la Confiture de Cerise Lezsaisons	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Lasagnes de Boeuf Français Langue de Chat Leztroy Crème Dessert Vanille Leztroy , au Lait BIO de Minzier	Soupe au Chou Lezsaisons & Croûtons Knack de La Salaison du Mt-Charvin PDT BIO à la Vapeur Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Pomme BIO d'Atout Pom, Chevrier
Semaine	44	lundi 27 oct.	mardi 28 oct.	jeudi 30 oct.	Menu Halloween 31/10
	Semaine	Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO Bolognaise de Pois BIO Français Penne Rigate BIO Alpina Savoie Reblochon BIO AOP de La Fromagerie Peguet à Fillinges Poire BIO Lacroix , à Cercier	Cake au Fromage Leztroy Crèmeux aux Saumons Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Fondue de Poireaux BIO Banane des Antilles	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Sauté de Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura Forestière Ecrasé de Pomme de Terre & Potimarron BIO Fromage Blanc Fermier BIO du Crêt Joli façon Stracciatella	Crème Dubarry Lezsaisons Gnocchis BIO Sauce Pesto Emmental Râpé Français Panacotta Vanille & son Coulis à la Framboise Leztroy