

		Pain BIO à chaque repas			
40 Semaine	<b>lundi 3 oct.</b>	<b>mardi 4 oct.</b>	<b>jeudi 6 oct.</b>	<b>vendredi 7 oct.</b>	
	Chou-fleur, Vinaigrette à la Tomate <b>Leztroy</b> Merlu sauce Bisque de Homard <b>Blé BIO</b> à la Tomate Meule de <b>Savoie</b> Compote Pommes & Fraises <b>Lezsaisons</b>	Carottes de <b>Savoie</b> en Vinaigrette Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Rôti <b>Penne Rigate BIO</b> Pointe d'Huile d'Olive Concassée de Tomates <b>Yaourt Fermier BIO</b> Nature Sucré <b>GAEC Tétaz</b>	Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> aux <b>Tomates BIO</b> <b>Oeufs Brouillés BIO</b> au Fromage <b>Haricots Verts BIO</b> Poêlés Carrot Cake	Duo de Salade, Douce Vinaigrette Emincé de <b>Veau BIO Français</b> au Curry Pommes de Terre <b>de Savoie</b> au Four <b>Tome AOP</b> des <b>Bauges</b> Grappes de Raisin	
	<b>lundi 10 oct.</b>	<b>mardi 11 oct.</b>	<b>jeudi 13 oct.</b>	<b>vendredi 14 oct.</b>	
	Taboulé Oriental, <b>Semoule BIO</b> Aiguillette de Poulet <b>Français</b> aux Trompettes Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Reblochon Fruittier BIO</b> de <b>Haute-Savoie</b> Ananas & Mangue, sirop de Vanille	Céleri Rave & Pomme sauce <b>Leztroy</b> <b>Pois Chiches &amp; Potimarron BIO</b> en sauce Tomate <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf Crème Dessert Chocolat au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Steak Haché de Boeuf BIO Charolais</b> sauce BBQ <b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre Fromage Râpé <b>Français</b> Purée de pommes <b>Lezsaisons</b>	Salade <b>d'Haricots Verts BIO</b> Poisson Frais sauce Curry <b>PDT BIO</b> à la Vapeur <b>Raclette Fruitière de Savoie IGP</b> <b>Poire BIO</b> de <b>Cercier</b>	
42 Semaine	<b>lundi 17 oct.</b>	<b>mardi 18 oct.</b>	<b>jeudi 20 oct.</b>	<b>vendredi 21 oct.</b>	
	Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b> Diot <b>Savoyard</b> à la Vigneronne <b>Polenta BIO Alpina Savoie</b> au <b>Potimarron BIO</b> <b>Comté AOP BIO</b> Pomme du <b>Vuache HVE3</b>	<b>Betteraves BIO</b> & Maïs en Vinaigrette Dos de Cabillaud sauce Aurore <b>Croés BIO Alpina Savoie</b> façon Pilaf Etuinée de <b>Blettes BIO</b> <b>Yaourt aux Framboises BIO</b> de <b>Minzier</b>	Méli-Mélo de Saison & Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Boeuf BIO des 2 Savoie</b> à l'Orientale <b>Semoule BIO</b> Gonflée Butternuts Poêlés de <b>Serrières</b> Panacotta aux <b>Fraises de Savoie</b>	Salade de <b>Riz BIO</b> Colorée Quiche au Fromage Purée de <b>Brocolis BIO</b> Grappes de Raisin	
43 Semaine	<b>Vacances Scolaires 24/10</b>	<b>mardi 25 oct.</b>	<b>jeudi 27 oct.</b>	<b>vendredi 28 oct.</b>	
	Votre Equipe	Leztroy	vous souhaite de	Bonnes Vacances !	