

	45	46	47	48
Semaine	<p>lundi 6 nov.</p> <p>Duo Carottes & Panais BIO Râpés</p> <p>Raviolis BIO de Royans farce Champignons et Ail des Ours, Sauce Crémée au Pesto,</p> <p>Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC de Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</p>	<p>mardi 7 nov.</p> <p>Céleri Rave BIO en Rémoulade</p> <p>Émincé de Poulet Français à l'Italienne</p> <p>Polenta BIO au Potimarron BIO de Savoie</p> <p>Tomme IGP de la Fruitière de Hauteville-sur-Fier</p> <p>Compote de Pommes HVE Lezsaisons</p>	<p>jeudi 9 nov.</p> <p>Soupe de Carottes de Reignier Lezsaisons</p> <p>Bolognaise de Boeuf BIO Français</p> <p>Macaronis BIO Alpina Savoie Juste au Beurre</p> <p>Fromage Râpé Français</p> <p>Pomme BIO de Chevrier</p>	<p>vendredi 10 nov.</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Endives au Jambon, Recette des Enfants (Endives, PDT BIO, Béchamel au Lait BIO)</p> <p>Mousse au Chocolat Leztroy</p>
Semaine	<p>lundi 13 nov.</p> <p>PDT BIO en Parmentière</p> <p>Quiche aux Légumes</p> <p>Petits Pois Etuvés</p> <p>Salade Ananas & Mangue en Sirop</p>	<p>mardi 14 nov.</p> <p>Potage Saint Germain BIO Lezsaisons</p> <p>Dos de Lieu Noir Sauce Massalé</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>	<p>Menu Beaujolais 16/11</p> <p>Salade de Carottes BIO à la Vigneronne</p> <p>Saucisson à Cuire de La Salaison des Alpes, à La-Roche-sur-Foron</p> <p>Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre de Savoie</p> <p>Jus de Pomme BIO de Lacroix, à Cercier</p> <p>Sablé Leztroy au Potimarron BIO de Savoie & Chocolat</p>	<p>vendredi 17 nov.</p> <p>Chou Chine BIO Sauce Cocktail</p> <p>Boeuf BIO des GAEC de notre Contrée</p> <p>Semoule BIO Gonflée de Chambéry</p> <p>Butternut de Savoie Rôti au Beurre</p> <p>Fromage Blanc BIO de Minzier, à la Confiture de Cerises Lezsaisons</p>
Semaine	<p>lundi 20 nov.</p> <p>Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex-Mex</p> <p>Dos de Cabillaud en Court-Mouillement</p> <p>Epinards au Lait BIO du Crêt Joli à Minzier</p> <p>Raclette BIO de Savoie</p> <p>Purée Pomme & Banane Lezsaisons</p>	<p>mardi 21 nov.</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Dahl de Lentilles Corail BIO</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Fondue de Poireaux BIO, Crème & Curry</p> <p>Yaourt à la Châtaine BIO de Minzier</p>	<p>jeudi 23 nov.</p> <p>Soupe à l'Oignon Leztroy, Croûtons & Dés de Fromage de Région</p> <p>Blanquette de Veau BIO Français</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Pomme BIO Lacroix, à Cercier</p>	<p>Menu Anglais 24/11</p> <p>Coleslaw, Chou & Carotte BIO</p> <p>Oeufs Brouillés BIO au Fromage</p> <p>Haricots Coco BIO Tomatés</p> <p>Tarte façon Cheesecake Leztroy</p>
Semaine	<p>lundi 27 nov.</p> <p>Cake au Chèvre et Tomates Confites Leztroy</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier</p> <p>Poire BIO Lacroix, à Cercier</p>	<p>mardi 28 nov.</p> <p>Soupe de Butternut BIO Lezsaisons</p> <p>Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-de-Royans, Sauce Tomatée</p> <p>Riz BIO au Curry cuit façon Pilaf</p> <p>Fromage Râpé Français</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>	<p>jeudi 30 nov.</p> <p>Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette</p> <p>Boulettes de Boeuf BIO Français façon Kefta</p> <p>Penne Rigate BIO Alpina Savoie Pointe d'Huile d'Olive</p> <p>Potimarron BIO de Savoie Juste Rôti</p> <p>Yaourt Fermier BIO de Savoie à la Confiture de Mirabelles Lezsaisons</p>	<p>vendredi 1 déc.</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Tartiflette Savoyarde Leztroy aux Pommes de Terre BIO et Reblochon Fruité AOP</p> <p>Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</p>