

Restaurant Scolaire : MONTRIOND

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2025

	41	42	43	44
Semaine	<p>lundi 6 oct.</p> <p>Salade Colorée de Coquillettes BIO Alpina Savoie</p> <p>Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO de La Ferme de Minzier</p> <p>Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli</p> <p>Prune BIO Française</p>	<p>mardi 7 oct.</p> <p>Emincé de Porc HVE de La Ferme de Challonges à la Dijonnaise</p> <p>Pommes de Terre BIO façon Potatoes</p> <p>Chou-Fleur Béchamel</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Poire BIO Lacroix, à Cercier</p>	<p>Le Grand Repas 09/10</p> <p>Velouté de Butternut BIO aux Epices Douces Lezsaïsons & Croûtons</p> <p>Perles de Lentilles Vertes BIO Françaises & son Voile de Carottes BIO</p> <p>Pommes de Terre BIO au Beurre</p> <p>Moelleux Poire BIO, Noix & son Nuage au Bleu Leztroy</p>	<p>vendredi 10 oct.</p> <p>Salade Verte & Vinaigrette Leztroy</p> <p>Sauté de Veau Français façon Tajine</p> <p>Semoule BIO Alpina Savoie</p> <p>Petits Légumes à l'Orientale</p> <p>Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</p>
Semaine	<p>lundi 13 oct.</p> <p>Chipolata Grillée de La Salaison des Alpes</p> <p>Crozets BIO Alpina Savoie Crémeux</p> <p>Potimarrons BIO Rôtis</p> <p>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</p> <p>Pomme BIO de Chez Lacroix</p>	<p>mardi 14 oct.</p> <p>Coleslaw, Chou & Carotte BIO</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron</p> <p>Gratin Pommes de Terre de Savoie & Poireaux BIO</p> <p>Flan Chocolat, Lait BIO de Minzier</p>	<p>jeudi 16 oct.</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dès de Gruyère IGP</p> <p>Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans, Sauce Tomatée Lezsaïsons</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Purée de Pomme HVE Lezsaïsons</p>	<p>Menu de la Peur 17/10</p> <p>Crème de Potimarron BIO Lezsaïsons & Croûtons</p> <p>Aiguillette de Poulet Français Sauce Trompettes de la Mort</p> <p>Boulghour BIO Gonflé</p> <p>Gratin de Blettes BIO à la Tomate</p> <p>Yaourt aux Framboises BIO de Minzier</p>
Semaine	<p>Vacances Scolaires 20/10</p> <p>Dos de Cabillaud sauce Curry</p> <p>Torsades BIO Alpina Savoie</p> <p>Carottes de Savoie à la Crème</p> <p>Camembert des Pâturages Comtois</p> <p>Compotée Pomme & Poire BIO Lezsaïsons</p>	<p>mardi 21 oct.</p> <p>Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti aux Herbes</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Purée de Brocolis BIO</p> <p>Yaourt Fermier BIO de La Ferme de Minzier à la Confiture de Cerises Lezsaïsons</p>	<p>Le Festin des Chats 23/10</p> <p>Salade Verte & Vinaigrette Leztroy</p> <p>Lasagnes de Boeuf Français</p> <p>Langue de Chat Leztroy</p> <p>Crème Dessert Vanille Leztroy, au Lait BIO de Minzier</p>	<p>vendredi 24 oct.</p> <p>Soupe au Chou Lezsaïsons & Croûtons</p> <p>Knack de La Salaison du Mt-Charvin</p> <p>PDT BIO à la Vapeur</p> <p>Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny</p> <p>Pomme BIO d'Atout Pom, Chevrier</p>
Semaine	<p>lundi 27 oct.</p> <p>Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO</p> <p>Bolognaise de Pois BIO Français</p> <p>Penne Rigate BIO Alpina Savoie</p> <p>Reblochon AOP de La Fromagerie Peguet, Fillinges</p> <p>Poire BIO Lacroix, à Cercier</p>	<p>mardi 28 oct.</p> <p>Cake au Fromage Leztroy</p> <p>Crèmeux aux Saumons</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Fondue de Poireaux BIO</p> <p>Banane des Antilles</p>	<p>jeudi 30 oct.</p> <p>Salade Verte & Vinaigrette Leztroy</p> <p>Sauté de Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura Forestière</p> <p>Ecrasé de Pomme de Terre & Potimarron BIO</p> <p>Fromage Blanc Fermier BIO du Crêt Joli façon Stracciatella</p>	<p>Menu Halloween 31/10</p> <p>Crème Dubarry Lezsaïsons</p> <p>Gnocchis BIO Sauce Pesto</p> <p>Emmental Râpé Français</p> <p>Panacotta Vanille & son Coulis à la Framboise Leztroy</p>