

	lundi 4 nov.	mardi 5 nov.	jeudi 7 nov.	vendredi 8 nov.
45 Semaine	<p>Duo <b>Carottes &amp; Panais BIO</b> Râpés</p> <p><b>Raviolis Champignons &amp; Ail des Ours BIO</b> de <b>Royans</b>, sauce Crémée au Pesto</p> <p>Crème Dessert Vanille <b>Leztroy</b>, au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette</p> <p>Gratin Crémeux de Colin aux <b>Poireaux BIO</b></p> <p><b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Yaourt à la Châtaigne BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p>Soupe de Carottes de <b>Reignier, Lezsaisons</b></p> <p>Lasagnes de <b>Boeuf BIO Français Maison</b></p> <p>Emmental Râpé <b>Français</b></p> <p><b>Pomme BIO d'Atout Pom, Chevrier</b></p>	<p>Sauté de Poulet <b>Français Nouvelle Agriculture</b> au Curry</p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p>Crumble de <b>Butternuts BIO</b> de <b>Savoie</b></p> <p><b>Carré du Trièves BIO</b> de <b>La Laiterie du Mont-Aiguille</b></p> <p>Compotée Pomme &amp; Fraise <b>Lezsaisons</b></p>
46 Semaine	<p>Férié</p>	<p>Dos de Cabillaud aux Epices Douces</p> <p><b>Boulghour BIO</b> Gonflé</p> <p>Fondue de <b>Poireaux BIO</b>, Crème &amp; Curry</p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p>Moelleux Citron, Amande &amp; Huile d'Olive <b>Leztroy</b></p>	<p>Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> &amp; DèS de Fromage de <b>Région</b></p> <p><b>Gnocchis BIO</b> sauce Tomatée</p> <p><b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b></p>	<p>Soupe à l'Oignon <b>Leztroy</b> &amp; Croûtons</p> <p>Blanquette de <b>Veau BIO Français</b></p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du <b>GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</b></p>
47 Semaine	<p>lundi 18 nov.</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané &amp; Citron</p> <p><b>Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie</b> au Beurre</p> <p><b>Epinards BIO Français</b> Crémeux au <b>Lait BIO</b></p> <p><b>Raclette IGP</b> de <b>La Fruitière des Bornes, Arbusigny</b></p> <p><b>Purée Pomme &amp; Poire BIO</b> Lezsaisons</p>	<p>mardi 19 nov.</p> <p><b>Soupe de Butternuts &amp; Pommes de Terre BIO</b> Lezsaisons</p> <p>Quiche au Fromage, <b>Œufs &amp; Lait BIO</b> de <b>La Ferme de Minzier</b></p> <p>Petits-Pois &amp; <b>Carottes BIO</b> Etuvés</p> <p><b>Poire BIO</b> de <b>Cercier, Lacroix</b></p>	<p>Menu Beaujolais 21/11</p> <p>Salade de <b>Carottes BIO</b> à la Vigneronne</p> <p>Saucisson à Cuire de <b>La Salaison des Alpes</b>, à <b>La-Roche-sur-Foron</b></p> <p>Gratin Dauphinois aux <b>Pommes de Terre de Savoie</b></p> <p><b>Jus de Pommes BIO</b> de <b>Cercier, Lacroix</b></p> <p>Sablé <b>Potimarron BIO</b> de <b>Savoie</b> &amp; Chocolat <b>Leztroy</b></p>	<p>vendredi 22 nov.</p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p><b>Boulettes de Boeuf BIO Français</b> façon Kefta</p> <p><b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> Gonflée</p> <p>Crème Caramel, <b>Œufs &amp; Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>
48 Semaine	<p>lundi 25 nov.</p> <p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade</p> <p><b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> &amp; Sa Sauce Carbonara <b>Leztroy</b></p> <p>Emmental Râpé <b>Français</b></p> <p><b>Pomme BIO</b> de <b>Lacroix, Cercier</b></p>	<p>mardi 26 nov.</p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p><b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Saint-Jean-en-Royans</b>, Sauce Tomatée <b>Lezsaisons</b></p> <p><b>Riz Camarguais BIO IGP</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Minzier</b> Sucré &amp; Son Granola Crunchy <b>Maison</b></p>	<p>jeudi 28 nov.</p> <p>Bourguignon au <b>Boeuf BIO</b> des <b>GAEC des Savoie &amp; du Jura</b></p> <p><b>Croquets BIO Alpina Savoie</b> Crémeux</p> <p><b>Potimarrons BIO</b> Juste Rôti</p> <p><b>Tomme IGP</b> de <b>la Fruitière de Hauteville-sur-Fier</b></p> <p><b>Compotée Pomme &amp; Châtaigne BIO</b> Lezsaisons</p>	<p>Menu Portugais 29/11</p> <p>Soupe au Chou <b>Lezsaisons</b></p> <p>Brandade de Colin aux <b>Pommes de Terre BIO</b></p> <p>Tarte façon Pastel de Nata <b>Leztroy</b></p>