

## Restaurant Scolaire : STE HELENE SUR ISERE



Pain BIO à chaque repas

	41	lundi 6 oct.	mardi 7 oct.	Le Grand Repas 09/10	vendredi 10 oct.
D'OCTOBRE 2025	Semaine	Salade Colorée de Coquillettes BIO Alpina Savoie Quiche au Fromage, Œufs & 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.	jeudi 16 oct.	Menu de la Peur 17/10
	Semaine ;	Chipolata Grillée de La Salaison des Alpes Crozets BIO Alpina Savoie Crémeux Potimarrons BIO Rôtis Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua Pomme BIO de Chez Lacroix	Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Gratin Pommes de Terre <b>de Savoie</b> & <b>Poireaux BIO</b> Flan Chocolat, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dès de Gruyère IGP Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans, Sauce Tomatée Lezsaisons Riz BIO cuit façon Pilaf Purée de Pomme HVE Lezsaisons	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
S	43	Vacances Scolaires 20/10	mardi 21 oct.	Le Festin des Chats 23/10	vendredi 24 oct.
MENUS DU MOIS	Semaine 2	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 <b>Français</b> Rôti aux Herbes <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Purée de <b>Brocolis BIO</b> <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>La Ferme du Crêt Joli</b> à la Confiture de Cerise <b>Lezsaisons</b>	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b> Lasagnes de Boeuf <b>Français</b> Langue de Chat <b>Leztroy</b> Crème Dessert Vanille <b>Leztroy</b> , au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	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
血	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 AOP de La Fromagerie Peguet, à Fillinges Poire BIO Lacroix, à Cercier	Cake au Fromage <b>Leztroy</b> Crémeux aux Saumons <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf Fondue de <b>Poireaux BIO</b> Banane des <b>Antilles</b>	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 <b>Lezsaisons Gnocchis BIO</b> Sauce Pesto  Emmental Râpé <b>Français</b> Panacotta Vanille & son Coulis à la Framboise <b>Leztroy</b>