

	lundi 6 oct.	mardi 7 oct.	mercredi 8 oct.	jeudi 9 oct.	vendredi 10 oct.
41 Semaine			<p>Concombre BIO à la Bulgare Gratin Crémeux de Colin aux Poireaux BIO Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Abondance Fruitière AOP Purée Pomme & Fraise Lezsaisons</p>		
42 Semaine			<p>Salade de Betteraves Rouge BIO Steak Haché de Boeuf BIO Français & son Jus Polenta BIO Tradition Tome AOP des Bauges Banane des Antilles</p>		
43 Semaine	<p>Vacances Scolaires 20/10</p> <p>Dos de Cabillaud sauce Curry Torsades BIO Alpina Savoie Carottes de Savoie à la Crème Camembert des Pâturages Comtois Compotée Pomme & Poire BIO Lezsaisons</p>	<p>mardi 21 oct.</p> <p>Pilon de Poulet Français Rôti aux Herbes Riz BIO cuit façon Pilaf Purée de Brocolis BIO Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Parquet, à la Confiture de Cerise Lezsaisons</p>	<p>mercredi 22 oct.</p> <p>Cœufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons Bouchée à l'Italienne BIO (Riz, Tomate & Mozzarella) & Sa Sauce Barbecue Leztroy Poêlée de Haricots Verts BIO Français Beaufort AOP de Haute-Maurienne Muffin aux Myrtilles Leztroy</p>	<p>Le Festin des Chats 23/10</p> <p>Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Lasagnes de Boeuf Français Langue de Chat Leztroy Crème Dessert Vanille Leztroy, au Lait BIO de Minzier</p>	<p>vendredi 24 oct.</p> <p>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</p>
44 Semaine	<p>lundi 27 oct.</p> <p>Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO Bolognaise de Pois BIO Français Penne Rigate BIO Alpina Savoie Reblochon BIO AOP de La Fromagerie Peguet à Fillinges Poire BIO Lacroix, à Cercier</p>	<p>mardi 28 oct.</p> <p>Cake au Fromage Leztroy Crèmeux aux Saumons Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Fondue de Poireaux BIO Banane des Antilles</p>	<p>mercredi 29 oct.</p> <p>Sauté de Filet de Poulet Français NA Sauce Crémeuse Blé BIO au Beurre Haricots Beurre Persillés Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Purée Pomme & Myrtille BIO Lezsaisons</p>	<p>jeudi 30 oct.</p> <p>Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Sauté de Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura Forestière Ecrasé de Pomme de Terre & Poïmarron BIO Fromage Blanc Fermier BIO du Crêt Joli façon Stracciatella</p>	<p>Menu Halloween 31/10</p> <p>Crème Dubarry Lezsaisons Gnocchis BIO Sauce Pesto Emmental Râpé Français Panacotta Vanille & son Coulis à la Framboise Leztroy</p>