

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