

## Restaurant Scolaire : MARCELLAZ ECOLE

### MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2025

|    |  |  |   |   |
|----|--|--|---|---|
| 36 | <b>Rentrée Scolaire 01/09</b><br><b>Carottes BIO Râpées &amp; Vinaigrette Leztrou</b><br><b>Raviolis Emmental &amp; Basilic BIO de Royans, sauce Tomate Leztrou</b><br><b>Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</b> | <b>mardi 2 sept.</b><br>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare <b>Leztrou</b><br><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf<br>Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b><br><b>Meule de Savoie BIO</b><br><b>Nectarine BIO</b> | <b>jeudi 4 sept.</b><br>Jambon Blanc <b>Français</b><br>Purée de <b>Carottes &amp; Lentilles Corail BIO</b><br>Petits Pois Etuvés<br>Brie des <b>Pâaturages Comtois</b><br>Muffin à la Framboise <b>Leztrou</b>   | <b>vendredi 5 sept.</b><br>Tomates de <b>Gaillard</b> & Vinaigrette <b>Leztrou</b><br><b>Steak Haché de Boeuf BIO Français</b> & son Jus<br><b>Pommes de Terre de Savoie</b> façon Potatoes<br><b>Tome AOP des Bauges</b><br>Grappe de Raisin |
|    | <b>lundi 8 sept.</b>   | <b>mardi 9 sept.</b>   | <b>jeudi 11 sept.</b>   | <b>vendredi 12 sept.</b>  |
| 37 | <b>Betteraves HVE Françaises</b> en Vinaigrette<br>Dos de Lieu Sauce Aurore<br><b>Boulghour BIO</b> Gonflé<br><b>Courgettes BIO</b> au Cumin<br>Crème Dessert Vanille <b>Leztrou</b> , au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>                      | Pommes de Terre en Parmentière<br>Quiche au Fromage, <b>Œufs BIO Français &amp; Lait BIO</b> de <b>La Ferme de Minzier</b><br>Epinards <b>Français</b> Crèmeux au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b><br><b>Melon Charentais HVE</b> | <b>Chipolata Grillée de La Salaison des Alpes</b><br><b>Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie</b> au Beurre<br><b>Carottes BIO</b> à la Crème<br><b>Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny</b><br>Purée Pomme & Pêche <b>Lezsaisons</b> | Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztrou</b><br>Lasagnes de Boeuf <b>Français</b><br><b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> , Confiture de Fraises <b>Lezsaisons</b>   |
|    | <b>lundi 15 sept.</b>  | <b>mardi 16 sept.</b>  | <b>jeudi 18 sept.</b>   | <b>vendredi 19 sept.</b>  |
| 38 | Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à la Crème<br><b>Poletta BIO</b> Tradition<br>Concassé de Tomates<br><b>Gruyère IGP</b> , de <b>Franche-Comté</b><br>Sablé Spéculos <b>Leztrou</b>   | Radis Roses de l'Ain & Beurre<br><b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Saint-Jean-en-Royans</b> , Sauce Tomatée <b>Lezsaisons</b><br><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf<br>Bûchette de Chèvre<br><b>Prune BIO Française</b>                | Tomates de <b>Gaillard</b> & Vinaigrette <b>Leztrou</b><br>Colombo de Colin & ses Petits Légumes<br><b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> Gonflée<br>Flan Chocolat, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>  | <b>Concombre BIO</b> façon Tzatziki<br>Sauté de Veau <b>Français</b> Marengo<br><b>Pommes de Terre HVE de Savoie</b> cuites au Four<br>P'tit Suisse Sucré   |
|    | <b>lundi 22 sept.</b>  | <b>mardi 23 sept.</b>  | <b>jeudi 25 sept.</b>   | <b>vendredi 26 sept.</b>  |
| 39 | <b>Carottes BIO Râpées &amp; Vinaigrette Leztrou</b><br>Brandade de Colin aux <b>Pommes de Terre BIO</b><br><b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>La Ferme du Crêt Joli</b> à la Confiture d'abricot <b>Lezsaisons</b>                                 | Pilon de Poulet <b>Français</b> Rôti Miel & Epices<br><b>Blé BIO</b> au Beurre<br>Tomates & Poivrons façon Basquaise<br><b>Reblochon AOP</b> de <b>La Fromagerie Peguet, Fillinges</b><br>Grappe de Raisin                         | Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztrou</b><br>Gratin de Perlines & <b>Boeuf BIO Français</b><br><b>Prune BIO Française</b>   | <b>Concombre BIO</b> à la Crème<br><b>Œufs Brouillés BIO Français</b> au Fromage<br><b>Riz Basmati BIO</b><br><b>Courgettes BIO</b> façon Barbecue<br>Gâteau d'Anniversaire <b>Leztrou</b>  |
|    | <b>lundi 29 sept.</b>  | <b>mardi 30 sept.</b>  | <b>jeudi 2 oct.</b>   | <b>vendredi 3 oct.</b>  |
| 40 | <b>Carottes BIO Râpées &amp; Vinaigrette Leztrou</b><br><b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b> & sa Sauce Carbonara <b>Leztrou</b><br>Emmental Râpé <b>Français</b><br><b>Pomme HVE</b>  | Tomates & Vinaigrette <b>Leztrou</b><br>P'tit Colin Crémé<br><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf<br>Purée de <b>Brocolis BIO</b><br><b>Yaourt à la Mirabelle BIO</b> de <b>Minzier</b>   | Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> sauce Crèmeuse<br>Gratin <b>PDT &amp; Butternut BIO</b><br><b>Comté BIO AOP Seignemartin</b><br>Crumble Pomme, Poire & Spéculos <b>Leztrou</b>   | Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztrou</b> & <b>Dés de Gruyère IGP</b><br><b>Sauté de Boeuf BIO des GAEC Savoie &amp; Jura</b> Bourguignon<br><b>Poletta BIO</b> Tradition<br><b>Poire BIO</b> de <b>Cercier</b>                                |

Ces menus sont validés par Fanny PREVOND notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la saison. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.