

# Restaurant Scolaire : MARCELLAZ ECOLE

## MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2025

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