

Restaurant Scolaire : MONTRIOND



		lundi 5 oct.	mardi 6 oct.	Le Grand Repas 08/10	vendredi 9 oct.
MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2026	41 Semaine	Salade de Betteraves Rouge BIO Dahl de Lentilles Corail BIO Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Comté BIO AOP Seignemartin Poire BIO Lacroix, à Cercier	Salade de Perlines HVE Alpina Savoie Quiche aux Lardons, Œuf & Lait BIO du Crêt Joli Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO Prune BIO Française	Crème de Potimarron BIO Lezsaisons Truite Rose Sauce Carottes BIO Mousseline de Brocolis & PDT BIO Dés de Beaufort AOP de La Coopérative de Haute-Maurienne Riz au Lait Leztroy, Lait BIO de Minzier	Coleslaw, Chou Blanc du Chablais & Carotte de Reignier Lasagnes de Boeuf Français Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Pêche Lezsaisons
	42 Semaine	Chipolata Grillée de La Salaison des Alpes Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie Chou-Fleur Béchamel Meule de Savoie BIO Pomme BIO Lacroix à Cercier	Salade de Riz Camarguais BIO IGP Alpina Savoie Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare Leztroy Petits Pois & Carottes BIO Etuvés Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Œufs BIO Français Brouillés au Fromage Gratin Pommes de Terre de Savoie & Poireaux BIO Sablé Tout Chocolat Leztroy Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	Potage St Germain BIO Lezsaisons & Croûtons Pilon de Poulet Français Rôti aux Herbes Semoule BIO Alpina Savoie Gratin de Blettes BIO à la Tomate Yaourt aux Framboises BIO de Minzier
	43 Semaine	Vacances Scolaires 19/10 	L'équipe Leztroy		
	44 Semaine	lundi 26 oct.	mardi 27 oct. vous souhaitez de	jeudi 29 oct. Bonnes Vacances !	vendredi 30 oct. 