

Restaurant Scolaire de La Muraz

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2026

Semaine 45	**Rentrée Scolaire 02/11**	**mardi 3 nov.**	**jeudi 5 nov.**	**vendredi 6 nov.**
	Duo **Carottes & Panais BIO** Râpés **Raviolis Champignons & Ail des Ours BIO** de **St-Jean**, Sauce Pesto Brie des **Pâturages Comtois** Purée Pomme & Poire **Lezsaisons**	Sauté de Filet de Poulet **Français** au Curry **Polenta BIO** Tradition **Haricots Verts BIO Français** Persillés **Meule de Savoie BIO** Banane des **Antilles**	Salade Verte, Vinaigrette **Leztroy** & **Dès de Gruyère IGP** Chili Sin Carne, au **Pois BIO Français** **Riz Basmati BIO** cuit façon Pilaf Crème Dessert Chocolat **Leztroy**, au **Lait BIO**	**Soupe de Carottes BIO Lezsaisons** & Croûtons Sauté de Veau **Français** aux Olives **Macaronis BIO Alpina Savoie** Crumble de **Butternuts BIO** **Yaourt Nature Sucré BIO** du **GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses**
Semaine 46	**lundi 9 nov.**	**mardi 10 nov.**	**jeudi 12 nov.**	**vendredi 13 nov.**
	Salade de **Riz Camarguais IGP BIO** Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Petits Pois & Carottes de **Reignier** Etuvés **Tomme IGP** de **la Fruitière de Hauteville-sur-Fier** **Purée de Pomme HVE Lezsaisons**	Soupe de Légumes **Lezsaisons** Pilon de Poulet **Français** Rôti Miel & Epices Écrasé de **Pommes de Terre BIO** Emmental Râpé **Français** Quatre-Quarts **Leztroy**	Boulette de Pois façon Kefta & Sauce Tomate **Lezsaisons** **Semoule BIO Alpina Savoie** Chou-Fleur Béchamel **Gruyère IGP**, de **Franche-Comté** **Poire BIO**	Salade Verte & Vinaigrette **Leztroy** Bolognaise de **Boeuf BIO Français** **Torsades BIO Alpina Savoie** **Fromage Blanc BIO** du **GAEC Tétaz** à la Confiture de Cerises **Lezsaisons**
Semaine 47	**lundi 16 nov.**	**mardi 17 nov.**	**Menu Beaujolais 19/11**	**vendredi 20 nov.**
	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons & Croûtons Crémeux aux 2 Saumons **Coquillettes BIO Alpina Savoie** au Beurre **Yaourt à la Vanille HVE** du **GAEC du Pré Jourdan, St-Laurent**	Salade de **Perlines HVE Alpina Savoie** Quiche au Fromage **Leztroy** **Epinards BIO Français** Crémeux au **Lait BIO** **Clémentine BIO**	Salade de **Carottes BIO** à la Vigneronne & Dés de **Gruyère IGP** Saucisson à Cuire de **La Salaison des Alpes**, à **La-Roche-sur-Foron** Gratin Dauphinois **Lezsaisons** aux PDT de **Savoie** Maxi-Cookie Chocolat & **Potimarron BIO Leztroy**	**Quenelle Nature BIO** de **St-Jean** Sauce Tomate **Lezsaisons** **Riz BIO** cuit façon Pilaf **Potimarrons BIO** Rôtis **Reblochon AOP** de **La Fromagerie Peguet, Fillinges** Purée Pomme & Pêche **Lezsaisons**
Semaine 48	**lundi 23 nov.**	**mardi 24 nov.**	**jeudi 26 nov.**	**Menu Orange 27/11**
	Crème d'Epinards **Lezsaisons** Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison **Riz Basmati BIO** cuit façon Pilaf Emmental Râpé **Français** **Pomme BIO** de **Chez Lacroix, Cercier**	Boeuf **Français** façon Bourguignon **Crozets BIO Alpina Savoie** Crémeux **Blettes BIO** à la Tomate **Abondance AOP** de **La Fruitière des Bornes, Arbusigny** **Poire BIO Lacroix**, à **Cercier**	**Betteraves BIO** en Vinaigrette **Gnocchis BIO** Sauce Pesto Crémeuse **Yaourt BIO** du **GAEC Tétaz** à la **Confiture d'Abricots BIO Lezsaisons**	Aiguillette de Poulet **Français** sauce à **l'Orange BIO** **Patates Douces BIO** Rôties Julienne **Carottes & Navets BIO** **Jus d'Orange BIO** Tarte Courge & Amande **Leztroy**
Semaine 49	**lundi 30 nov.**	**mardi 1 déc.**	**jeudi 3 déc.**	**Menu Raclette 04/12**
	Soupe à l'Oignon **Leztroy** Gratin Crémeux au Colin & **Poireaux BIO** **Boulghour BIO** à l'Huile d'Olive Emmental Râpé **Français** **Clémentine Corse BIO IGP**	Émincé de Poulet **Français** sauce Moutarde Duo **Riz & Quinoa BIO** **Epinards BIO Français** Crémeux au **Lait BIO** Bûchette de Chèvre **Pomme BIO** des **Vergers Tissot, Copponex**	Salade de **Pépinettes BIO Alpina Savoie** façon Tex-Mex Bouchée Panée Coco & Curry Sauce Ketchup Froide **Leztroy** Poêlée de **Haricots Verts BIO Français** Crème Dessert Praliné **Leztroy**, au **Lait BIO**	Salade Verte & Vinaigrette **Leztroy** Jambon Blanc **Français** & Cornichon **Pommes de Terre BIO** à la **Raclette IGP** de **La Fruitière des Bornes** à **Arbusigny** **Quartiers d'Orange BIO**

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.
Vous pouvez retrouver les substituts et allergènes sur le fichier joint à ce document.