

Restaurant Scolaire : ST BALDOPH

		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 Pancis Lezsaisons & Croutons Rib's de Porc de La Salaison Mont-Charvin Gratin de PDT de Savoie au Gruyère IGP Meringue Leztroy & Double Crème Purée Pomme, Poire & Fruits Rouges Lezsaisons	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, La-Roche-sur-Foron Coeurs 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	Menu de la Peur ! 16/10 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.	jeudi 29 oct.	vendredi 30 oct.
			vous souhaitez de	Bonnes Vacances !	