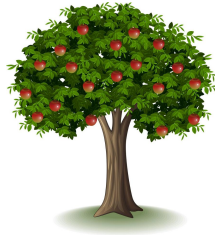


Restaurant Scolaire : GIEZ



Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2026

Semaine	41	lundi 5 oct.	mardi 6 oct.	Le Grand Repas 08/10	vendredi 9 oct.
	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, Cœuf & 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	lundi 12 oct.	mardi 13 oct.	jeudi 15 oct.	Menu de la Peur ! 16/10
	Semaine	Chipolata Grillée de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron 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 Cœufs 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
Semaine	43	Vacances Scolaires 19/10	mardi 20 oct.	jeudi 22 oct.	vendredi 23 oct.
	Semaine		L'équipe Leztroy		
Semaine	44	lundi 26 oct.	mardi 27 oct.	jeudi 29 oct.	vendredi 30 oct.
	Semaine		vous souhaitez de	Bonnes Vacances !	

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.