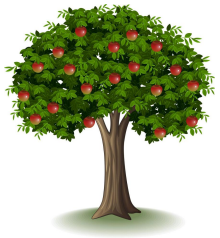


Restaurant Scolaire de La Chapelle Rambaud

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2026

	lundi 5 oct.	mardi 6 oct.	Le Grand Repas 08/10	vendredi 9 oct.
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** **Epinards BIO Français** Crémeux au **Lait BIO** **Prune BIO Française**	**Crème de Potimarron BIO Lezsaisons** & **Dès de Beaufort AOP** Truite Rose Sauce **Carottes BIO** Purée de **Brocolis & Pommes de Terre BIO** Riz au Lait **Leztroy, Lait BIO**	Coleslaw, Chou Blanc du **Chablais** & Carotte de **Reignier** Lasagnes de Boeuf **Français** **Fromage Blanc Fermier HVE** du **GAEC Pré Jourdan** à la Confiture de Pêche **Lezsaisons**
	lundi 12 oct.	**mardi 13 oct.**	**jeudi 15 oct.**	**Menu de la Peur ! 16/10**
42 Semaine	Chipolata Grillée de **La Salaison des Alpes** **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**	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 Saint Germain BIO Lezsaisons** & Croûtons Pilon de Poulet **Français** Rôti aux Herbes **Semoule BIO Alpina Savoie** Gratin de **Blettes BIO** à la Tomate Yaourt aux Fruits de **La Ferme des 4 Saisons, Reignier**
	lundi 19 oct.	**mardi 20 oct.**	**jeudi 22 oct.**	**vendredi 23 oct.**
43 Semaine		L'équipe Leztroy		
	lundi 26 oct.	**mardi 27 oct.**	**jeudi 29 oct.**	**vendredi 30 oct.**
44 Semaine		vous souhaite 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.