Restaurant Scolaire de Juvigny

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2026

Semaine	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
36	lundi 31 août 	Rentrée Scolaire 01/09 Carottes BIO Râpées & Vinaigrette **Leztroy** Raviolis Emmental & Basilic BIO de **St-Jean** Tomatés Yaourt Nature Sucré BIO du **GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses**	mercredi 2 sept. Concombre BIO façon Tzatziki Colombo d'Emincé de Dinde **Française** Semoule BIO **Alpina Savoie** Aubergines & Courgettes BIO Cake Marbré **Leztroy**	jeudi 3 sept. Salade Verte, Vinaigrette **Leztroy** & Dès de Gruyère IGP Steak Haché de Boeuf BIO **Français** & son Jus Ecrasé de Pommes de Terre **de Savoie** Grappe de Raisin	vendredi 4 sept. Tomates **Françaises,** Vinaigrette **Leztroy** Chili Sin Carne, au Pois BIO **Français** Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Brie des **Pâturages Comtois** Pastèque à Croquer
37	lundi 7 sept. Betteraves BIO en Vinaigrette Brudet de Poissons Boulghour BIO Gonflé Comté BIO AOP Purée Pomme & Banane **Lezsaisons**	mardi 8 sept. Pommes de Terre en Parmentière Estivale Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO **Français** Epinards BIO **Français** Crémeux au Lait BIO Nectarine	mercredi 9 sept. Salade de Pépinettes BIO **Alpina Savoie** façon Tex Mex Bouchée Panée Coco & Curry Sauce Barbecue Froide **Leztroy** Poêlée de Haricots Beurre **Français** Camembert des **Pâturages Comtois** Crumble aux Prunes **Leztroy**	jeudi 10 sept. Tomates **Françaises,** Vinaigrette **Leztroy** Risotto Camarguais Crémeux au Poulet **Français** & Champignons Fromage Blanc BIO du **GAEC Tétaz,** à la Confiture d'Abricots BIO **Lezsaisons**	vendredi 11 sept. Jambon Blanc **Français** Coquillettes Semi-Complètes BIO **Alpina Savoie** Courgettes BIO façon Barbecue Bûchette de Chèvre Melon Charentais HVE
38	lundi 14 sept. Radis Roses & Beurre Aiguillette de Poulet **Français** à l'Italienne Pommes de Terre HVE de **Savoie** au Four Beaufort AOP de **Haute-Maurienne** Biscuit Sablé Spéculos **Leztroy**	mardi 15 sept. Salade Verte & Vinaigrette **Leztroy** Crémeux aux 2 Saumons Riz BIO cuit façon Pilaf Flan Chocolat **Leztroy,** au Lait BIO	mercredi 16 sept. Tomates **Françaises,** Vinaigrette **Leztroy** Torsades HVE **Alpina Savoie** & Sa Sauce Carbonara **Leztroy** Emmental Râpé **Français** Prune BIO **Française**	jeudi 17 sept. Chipolata Grillée de **La Salaison des Alpes** Polenta BIO Tradition Courgettes BIO au Cumin Abondance AOP de **La Fruitière des Bornes, Arbusigny** Melon Charentais HVE	vendredi 18 sept. Taboulé Oriental, Semoule & Boulghour BIO Quenelle Nature BIO de **St-Jean** Sauce Béchamel Petits Pois & Carottes BIO Etuvés Yaourt aux Fruits de **La Ferme des 4 Saisons, Reignier**
39	lundi 21 sept. Radis Roses & Beurre Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare **Leztroy** Pommes de Terre BIO façon Potatoes Meule de Savoie BIO Prune BIO **Française**	mardi 22 sept. Pilon de Poulet **Français** Rôti aux Herbes Penne Rigate BIO **Alpina Savoie** Purée de Brocolis BIO Camembert des **Pâturages Comtois** Grappe de Raisin	mercredi 23 sept. Carottes BIO Râpées & Vinaigrette **Leztroy** Œufs BIO **Français** Brouillés au Fromage Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Courgettes BIO & Tomates Yaourt Fermier BIO du **GAEC Tétaz** à la Confiture de Cerises **Lezsaisons**	jeudi 24 sept. Salade Verte & Vinaigrette **Leztroy** Sauté de Porc à la Moutarde, **Le Rougeot du Charvin** Blé BIO au Beurre Crème Dessert Vanille **Leztroy,** au Lait BIO	vendredi 25 sept. Concombre BIO à la Crème Gnocchis BIO sauce Tomatée **Lezsaisons** Emmental Râpé **Français** Poire BIO de Chez **Lacroix**
40	lundi 28 sept. Carottes BIO Râpées & Vinaigrette **Leztroy** Diot au Vin Blanc de **La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron** Purée Chou-Fleur BIO & Haricot Lingot Raclette IGP de **La Fruitière des Bornes, Arbusigny** Purée Pomme & Cerise **Lezsaisons**	mardi 29 sept. Taboulé Oriental, Semoule BIO **Alpina Savoie** Mini Falafels Traditionnels BIO de **Sassenage** & Sauce Ketchup **Leztroy** Haricots Verts BIO **Français** Persillés Moelleux au Chocolat & sa Crème Anglaise **Leztroy**	mercredi 30 sept. Salade Verte, Vinaigrette **Leztroy** & Dès de Gruyère IGP Sauté de Filet de Poulet **Français** Sauce Crémeuse Duo Riz & Quinoa BIO Tomates & Poivrons en Basquaise Prune BIO **Française**	jeudi 1 oct. Betteraves BIO en Vinaigrette Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO Yaourt à la Vanille du **GAEC du Pré Jourdan, St-Laurent**	vendredi 2 oct. Sauté de Boeuf **Français** façon Bourguignon Macaronis BIO **Alpina Savoie** Carottes BIO Vichy Reblochon AOP de **La Fromagerie Peguet, Fillinges** Grappe de Raisin

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.