

Restaurant Scolaire : FILLINGES

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2025

Semaine	41	lundi 6 oct.	mardi 7 oct.	mercredi 8 oct.	Le Grand Repas 09/10	vendredi 10 oct.
	Semaine	Salade Colorée de Coquillettes BIO Alpina Savoie Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO de La Ferme de Minzier Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli Prune BIO Française	Emincé de Porc HVE de La Ferme de Challonges à la Dijonnaise Pommes de Terre BIO façon Potatoes Chou-Fleur Béchamel Meule de Savoie BIO Poire BIO Lacroix , à Cercier	Concombre BIO à la Bulgare Gratin Crémeux de Colin aux Poireaux BIO Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Abondance Fruitière AOP Purée Pomme & Fraise Lezsaisons	Velouté de Butternut BIO aux Epices Douces Lezsaisons & Croûtons Perles de Lentilles Vertes BIO Françaises & son Voile de Carottes BIO Pommes de Terre BIO au Beurre Moelleux Poire BIO , Noix & son Nuage au Bleu Leztroy	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Sauté de Veau Français façon Tajine Semoule BIO Alpina Savoie Petits Légumes à l'Orientale Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses
	42	lundi 13 oct.	mardi 14 oct.	mercredi 15 oct.	jeudi 16 oct.	Menu de la Peur 17/10
	Semaine	Chipolata Grillée de La Salaison des Alpes Crozets BIO Alpina Savoie Crémeux Potimarrons BIO Rôtis Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua Pomme BIO de Chez Lacroix	Coleslaw, Chou & Carotte BIO Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Gratin Pommes de Terre de Savoie & Poireaux BIO Flan Chocolat, Lait BIO de Minzier	Salade de Betteraves Rouge BIO Steak Haché de Boeuf BIO Français & son Jus Polenta BIO Tradition Tome AOP des Bauges Banane des Antilles	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dès de Gruyère IGP Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans , Sauce Tomatée Lezsaisons Riz BIO cuit façon Pilaf Purée de Pomme HVE Lezsaisons	Crème de Potimarron BIO Lezsaisons & Croûtons Aiguillette de Poulet Français Sauce Trompettes de la Mort Boulghour BIO Gonflé Gratin de Blettes BIO à la Tomate Yaourt aux Framboises BIO de Minzier
Semaine	43	Vacances Scolaires 20/10	mardi 21 oct.	mercredi 22 oct.	Le Festin des Chats 23/10	vendredi 24 oct.
	Semaine	Dos de Cabillaud sauce Curry Torsades BIO Alpina Savoie Carottes de Savoie à la Crème Camembert des Pâturages Comtois Compotée Pomme & Poire BIO Lezsaisons	Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti aux Herbes Riz BIO cuit façon Pilaf Purée de Brocolis BIO Yaourt Fermier BIO de La Ferme de Minzier à la Confiture de Cerises Lezsaisons	Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons Bouchée à l'Italienne BIO (Riz, Tomate & Mozzarella) & Sa Sauce Barbecue Leztroy Poêlée de Haricots Verts BIO Français Beaufort AOP de Haute-Maurienne Muffin aux Myrtilles Leztroy	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Lasagnes de Boeuf Français Langue de Chat Leztroy Crème Dessert Vanille Leztroy , au Lait BIO de Minzier	Soupe au Chou Lezsaisons & Croûtons Knack de La Salaison du Mt-Charvin PDT BIO à la Vapeur Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Pomme BIO d'Atout Pom, Chevrier
Semaine	44	lundi 27 oct.	mardi 28 oct.	mercredi 29 oct.	jeudi 30 oct.	Menu Halloween 31/10
	Semaine	Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO Bolognaise de Pois BIO Français Penne Rigate BIO Alpina Savoie Reblochon AOP de La Fromagerie Peguet, Fillinges Poire BIO Lacroix , à Cercier	Cake au Fromage Leztroy Crémeux aux Saumons Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Fondue de Poireaux BIO Banane des Antilles	Sauté de Filet de Poulet Français NA Sauce Crémeuse Blé BIO au Beurre Haricots Beurre Persillés Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Purée Pomme & Myrtille BIO Lezsaisons	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Sauté de Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura Forestière Ecrasé de Pomme de Terre & Potimarron BIO Fromage Blanc Fermier BIO du Crêt Joli façon Stracciatella	Crème Dubarry Lezsaisons Gnocchis BIO Sauce Pesto Emmental Râpé Français Panacotta Vanille & son Coulis à la Framboise Leztroy