

Restaurant Scolaire : FILLINGES

Pain BIO à chaque repas

15	Rentrée Scolaire 03/11	mardi 4 nov.	mercredi 5 nov.	jeudi 6 nov.	vendredi 7 nov.
Semaine 5	Duo Carottes & Panais BIO Râpés Raviolis Champignons & Aïl des Ours BIO de Royans, sauce Crémée au Pesto Emmental Râpé Français Compotée Pomme & Poire BIO Lezsaisons	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Crème Dessert Chocolat Leztroy , au Lait BIO de Minzier	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Gratin PDT BIO, Jambon Français & Béchamel au Lait BIO Carrot Cake Leztroy	Velouté de Courgette Lezsaisons Sauté de Veau Français aux Olives Macaronis BIO Alpina Savoie Abondance AOP de Nos Fruitières Poire BIO de Cercier	Sauté de Filet de Poulet Français à la Provençale Polenta BIO Tradition Potimarrons BIO Rôtis Yaourt à la Châtaine BIO de Minzier
46	lundi 10 nov.	Férié 11/11	mercredi 12 nov.	jeudi 13 nov.	Les Délices des Princesses 14/11
Semaine 5	Parmentière de Pommes de Terre BIO Dos de Cabillaud sauce Dugléré Petits Pois & Carottes de Reignier Etuvés Cake aux Pommes BIO Leztroy	Férié	Gnocchis BIO sauce Tomatée Lezsaisons Gratin de Courge Spaghetti BIO Brie des Pâturages Comtois Purée de Pomme HVE Lezsaisons	Boulette de Pois façon Kefta Sauce Massalé Semoule BIO de Savoie Gonflée Fondue de Poireaux BIO Fromage Blanc BIO de Minzier Façon Stracciatella	Soupe Butternut BIO Lezsaisons & Dès de Gruyère IGP, de Franche-Comté Pilon de Poulet Français Rôti Miel & Epices Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf Pomme BIO de Chevrier & Meringue Suisse Leztroy
	lundi 17 nov.	mardi 18 nov.	mercredi 19 nov.	Menu Beaujolais 20/11	vendredi 21 nov.
Semaine	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare Leztroy Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Compotée Pomme & Coing BIO Lezsaisons	Salade de Lentilles Vertes BIO Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons Chou-Fleur Béchamel Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Crêt Joli à la Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons	Rôti de Boeuf Français & son Jus Patate Douce Rôtie au Four Blettes BIO à la Tomate Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Clémentine Corse IGP	Salade de Carottes BIO à la Vigneronne Saucisson à Cuire de La Salaison des Alpes, à La-Roche-sur-Foron Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre de Savoie Jus de Pomme BIO de Lacroix, à Cercier Sablé Potimarron BIO de Savoie & Chocolat Leztroy	Potage Saint Germain BIO Lezsaisons Chili Sin Carne, au Pois BIO Français Riz BIO cuit façon Pilaf Tomme IGP de la Fruitière de Hauteville-sur-Fier Banane des Antilles
40	lundi 24 nov.	mardi 25 nov.	mercredi 26 nov.	jeudi 27 nov.	vendredi 28 nov.
Semaine 48	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Brandade de Colin aux PDT & Butternut BIO Reblochon AOP de La Fromagerie Peguet, Fillinges Pomme BIO de Cercier	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons & Croûtons Torsades BIO Alpina Savoie & Sa Sauce Carbonara Leztroy Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses	Céleri Rave & Pomme BIO en Rémoulade Aiguillette de Poulet Français à la Moutarde BIÉ BIO au Beurre Purée de Brocolis & Pois Cassés BIO Crème Caramel, Œufs & Lait BIO de Minzier	Salade de Riz BIO Colorée Quiche au Fromage Leztroy Carottes BIO à la Crème Poire BIO de Cercier	Bourguignon de Boeuf BIO des GAEC de Savoie & Jura Boulghour BIO Gonflé Potimarrons BIO Rôtis Comté BIO AOP Seignemartin Purée Pomme & Mirabelle Lezsaisons
	emaine 8 Semaine 46 Semaine Semain	Duo Carottes & Panais BIO Râpés Raviolis Champignons & Aïl des Ours BIO de Royans, sauce Crémée au Pesto Emmental Râpé Français Compotée Pomme & Poire BIO Lezsaisons Iundi 10 nov. Parmentière de Pommes de Terre BIO Dos de Cabillaud sauce Dugléré Petits Pois & Carottes de Reignier Etuvés Cake aux Pommes BIO Leztroy Iundi 17 nov. Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare Leztroy Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Compotée Pomme & Coing BIO Lezsaisons Iundi 24 nov. Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Brandade de Colin aux PDT & Butternut BIO Reblochon AOP de La Fromagerie Peguet, Fillinges	Duo Carottes & Panais BIO Râpés Raviolis Champignons & Ail des Ours BIO de Royans, sauce Crémée au Pesto Emmental Râpé Français Compotée Pomme & Poire BIO Lezsaisons Iundi 10 nov. Férié 11/11 Parmentière de Pommes de Terre BIO Dos de Cabillaud sauce Dugléré Petits Pois & Carottes de Reignier Etuvés Cake aux Pommes BIO Leztroy Iundi 17 nov. Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare Leztroy Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre Epinards BIO Français au Lait BIO du Crét Joli Raclette IGP de La fruitière des Bornes, Arbusigny Compotée Pomme & Coing BIO Lezsaisons Iundi 24 nov. Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Brandade de Colin aux PDT & Butternut BIO Reblochon AOP de La fromagerie Peguet, Fillinges Pomme BIO de Gercier Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Riz Basmati BIO cuit façon Pilat Crême Dessert Chocolat Leztroy, au Lait BIO de Minzier Férié 11/11 Férié 11/11	Duo Carolles & Panals BIO Rôpés Raviolis Champignons & All des Ours BIO de Rours, sauce Crámbe au Pesto Emmental Rôpé Français Compotée Pomme & Poire BIO Lezsaisons Iundi 10 nov. Férié 11/11 Iundi 10 nov. Férié 11/11 Iundi 17 nov. Parmentière de Pommes de Terre BIO Dos de Cabilloud sauce Dugléré Petits Pois & Carottes de Reignier Etuvés Cake aux Pommes BIO Leztroy Iundi 17 nov. Plein Fiel de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartace Leztroy Abusigny Compotée Pomme & Coling BIO Lezsaisons Iundi 24 nov. Iundi 24 nov. Solade Verte & Vinoigrette Leztroy Solade Verte & Vinoigrette Leztroy Solade Colin & ses Petits Légumes de Solace Crême Dessert Chocolat Leztroy, au Lail BIO Carrot Cake Leztroy Carotte Cake Leztroy Gnacchis BIO sauce Tomatée Lezsaisons Graith de Courge \$paghetti BIO Biri des Pôturages Comtois Prurée de Pomme HVE Lezsaisons Marcial 18 nov. Férié 11/11 Indi 17 nov. Flein Fiel de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartace Leztroy Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre Planciate ICP de La Fruitière des Bomes, Arbusigny Compotée Pomme & Coling BIO Lezsaisons Chou-Fleur Béchamel Yoour Fermier BIO de La Ferme du Crêt Joli à la Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons Loudi 24 nov. Iundi 24 nov. Iundi 24 nov. Iundi 24 nov. Iundi 25 nov. Mercredi 26 nov. Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons & Croütons Créeir Rove & Pomme BIO en Rémoulade Alguillette de Poulet Français à la Moutarde Bié Bio au Beurre Purée de Bracolis & Pais Cassés BIO Crème Caramel, Œuts & Lail BIO de Minater Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons & Croütons Toracdes BIO Alpina Savoie & Sa Sauce Croütons Leztroy Vaout Native Sucré BIO du GAEC Tétaz, Vaout Native Sucré BIO du GAEC Tétaz, Creame Caramel, Œuts & Lail BIO de Minater	Duc Carolles & Pronois BIO Rôpels Revisits Champignons & All des Ours BIO de Royans, souce Crémée au Pesto Emmenta Rôpé français Campolée Fomme & Poire BIO Lessatons Campolée Fomme & Poire BIO Lessatons Compolée Fomme & Poire BIO Lessatons Combine Desert Chococit Lestroy, au Lail BIO de Minder Férié Férié

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 scolair Vous pouvez retrouver les substituts et allergènes sur le fichier joint à ce document.