

# Restaurant Scolaire : FILLINGES

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2025

| Semaine | 45 | Rentrée Scolaire 03/11                                                                                                                                                                                                                                                                                       | mardi 4 nov.                                                                                                                                                                                                                                            | mercredi 5 nov.                                                                                                                                                                                                                                     | jeudi 6 nov.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | vendredi 7 nov.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         |    | Duo <b>Carottes &amp; Panais BIO</b> Râpés<br><b>Raviolis Champignons &amp; Ail des Ours BIO</b> de <b>Royans</b> , sauce Crémée au Pesto<br>Emmental Râpé <b>Français</b><br><b>Compotée Pomme &amp; Poire BIO</b> Lezsaisons                                                                               | Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b><br>Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison<br><b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf<br>Crème Dessert Chocolat <b>Leztroy</b> , au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>                                 | <b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette<br>Gratin <b>PDT BIO</b> , Jambon <b>Français</b> & Béchamel au <b>Lait BIO</b><br>Carrot Cake <b>Leztroy</b>                                                                                           | Velouté de Courgette <b>Lezsaisons</b><br>Sauté de Veau <b>Français</b> aux Olives<br><b>Macaronis BIO</b> Alpina Savoie<br><b>Abondance AOP</b> de <b>Nos Fruitières</b><br><b>Poire BIO</b> de <b>Cercier</b>                                                                                                      | Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> à la Provençale<br><b>Polenta BIO</b> Tradition<br><b>Potimarrons BIO</b> Rôtis<br><b>Yaourt à la Châtaine BIO</b> de <b>Minzier</b>                                                                                                      |
|         | 46 | lundi 10 nov.                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Férié 11/11                                                                                                                                                                                                                                             | mercredi 12 nov.                                                                                                                                                                                                                                    | jeudi 13 nov.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Les Délices des Princesses 14/11                                                                                                                                                                                                                                                   |
|         |    | Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b><br>Dos de Cabillaud sauce Dugléré<br>Petits Pois & Carottes de <b>Reignier</b> Etuvés<br>Cake aux <b>Pommes BIO</b> <b>Leztroy</b>                                                                                                                                 | Férié                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Gnocchis BIO</b> sauce Tomatée <b>Lezsaisons</b><br>Gratin de <b>Courge Spaghetti BIO</b><br>Brie des <b>Pâturages Comtois</b><br><b>Purée de Pomme HVE</b> <b>Lezsaisons</b>                                                                    | Boulette de Pois façon Keffa Sauce Massalé<br><b>Semoule BIO</b> de <b>Savoie</b> Gonflée<br>Fondue de <b>Poireaux BIO</b><br><b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> Façon Straciatella                                                                                                                          | <b>Soupe Butternut BIO</b> <b>Lezsaisons</b> & <b>Dès de Gruyère IGP</b> , de <b>Franche-Comté</b><br>Pilon de Poulet <b>Français</b> Rôti Miel & Epices<br><b>Riz Camarguais BIO IGP</b> cuit façon Pilaf<br><b>Pomme BIO</b> de <b>Chevrier</b> & Meringue Suisse <b>Leztroy</b> |
| Semaine | 47 | lundi 17 nov.                                                                                                                                                                                                                                                                                                | mardi 18 nov.                                                                                                                                                                                                                                           | mercredi 19 nov.                                                                                                                                                                                                                                    | Menu Beaujolais 20/11                                                                                                                                                                                                                                                                                                | vendredi 21 nov.                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|         |    | Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare <b>Leztroy</b><br><b>Coquillettes BIO</b> Alpina Savoie au Beurre<br><b>Epinards BIO</b> Français au <b>Lait BIO</b> du Crêt Joli<br><b>Raclette IGP</b> de <b>La Fruitière des Bornes, Arbusigny</b><br><b>Compotée Pomme &amp; Coing BIO</b> Lezsaisons | Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b><br><b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>St-Jean</b> Sauce Tomate <b>Lezsaisons</b><br>Chou-Fleur Béchamel<br><b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>La Ferme du Crêt Joli</b> à la <b>Confiture d'Abricot BIO</b> Lezsaisons | Rôti de Boeuf <b>Français</b> & son Jus<br>Patate Douce Rôtie au Four<br><b>Blettes BIO</b> à la Tomate<br><b>Carré du Trièves BIO</b> de <b>La Laiterie du Mont-Aiguille</b><br><b>Clémentine Corse IGP</b>                                        | Salade de <b>Carottes BIO</b> à la Vigneronne<br>Saucisson à Cuire de <b>La Salaison des Alpes, à La-Roche-sur-Foron</b><br>Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre de <b>Savoie</b><br><b>Jus de Pomme BIO</b> de <b>Lacroix, à Cercier</b><br>Sablé <b>Potimarron BIO</b> de <b>Savoie</b> & Chocolat <b>Leztroy</b> | <b>Potage Saint Germain BIO</b> Lezsaisons<br>Chili Sin Carne, au <b>Pois BIO</b> Français<br><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf<br><b>Tomme IGP</b> de <b>la Fruitière de Hauteville-sur-Fier</b><br>Banane des <b>Antilles</b>                                                      |
| Semaine | 48 | lundi 24 nov.                                                                                                                                                                                                                                                                                                | mardi 25 nov.                                                                                                                                                                                                                                           | mercredi 26 nov.                                                                                                                                                                                                                                    | jeudi 27 nov.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | vendredi 28 nov.                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|         |    | <b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette<br>Brandade de Colin aux <b>PDT &amp; Butternut BIO</b><br><b>Reblochon AOP</b> de <b>La Fromagerie Peguet, Fillinges</b><br><b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>                                                                                                  | <b>Velouté de Poireaux BIO</b> Lezsaisons & Croûtons<br><b>Torsades BIO</b> Alpina Savoie & Sa Sauce Carbonara <b>Leztroy</b><br><b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du <b>GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</b>                                       | <b>Céleri Rave &amp; Pomme BIO</b> en Rémoulade<br>Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à la Moutarde<br><b>Blé BIO</b> au Beurre<br>Purée de <b>Brocolis &amp; Pois Cassés BIO</b><br>Crème Caramel, <b>Œufs &amp; Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> | Salade de <b>Riz BIO</b> Colorée<br>Quiche au Fromage <b>Leztroy</b><br><b>Carottes BIO</b> à la Crème<br><b>Poire BIO</b> de <b>Cercier</b>                                                                                                                                                                         | Bourguignon de <b>Boeuf BIO</b> des <b>GAEC de Savoie &amp; Jura</b><br><b>Boulghour BIO</b> Gonflé<br><b>Potimarrons BIO</b> Rôtis<br><b>Comté BIO AOP</b> <b>Seignemartin</b><br>Purée Pomme & Mirabelle <b>Lezsaisons</b>                                                       |

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.