



MENUS DU MOIS DE OCTOBRE 2024	40	lundi 30 sept.	mardi 1 oct.	mercredi 2 oct.	jeudi 3 oct.	vendredi 4 oct.
	Semaine	<b>Carottes BIO</b> râpées en vinaigrette Macaronis au Blé <b>Français Alpina Savoie</b> Sauce carbonara Emmental Râpé <b>Français</b> <b>Pomme HVE</b>	Tomates & Vinaigrette Dos d'Eglefin sauce Aurore Purée de <b>Brocolis &amp; Pois Cassés BIO</b> Moelleux chocolat	Taboulé à la <b>semoule BIO</b> & Légumes Pilon de Poulet <b>Français</b> Miel & Epices <b>Haricots Verts BIO Français</b> persillés Brie <b>Compote de pommes HVE</b>	<b>Sauté de Bœuf HVE</b> Bourguignon <b>Polenta BIO</b> traditionnelle Potimarron Feuilleté sucré Crème Dessert Vanille au safran	Salade Verte & Douce vinaigrette <b>Pois chiches &amp; Carottes BIO</b> en sauce Tomate <b>Riz BIO</b> Basmati façon Pilaf <b>Reblochon AOP</b> <b>Poire BIO</b> Rhône-Alpes
	41	<b>lundi 7 oct.</b> <b>Betteraves HVE Françaises</b> & Vinaigrette Escalope de Porc du Mont-Charvin <b>Polenta BIO</b> Tradition <b>Meule de Savoie BIO</b> <b>Poire BIO</b>	<b>mardi 8 oct.</b> Salade de <b>Coquillettes 1/2 complètes BIO Alpina Savoie</b> Quiche au Fromage, <b>Lait &amp; Œuf BIO</b> <b>Epinards BIO Français au Lait BIO</b> <b>Pommes Pâtisseries BIO</b>	<b>mercredi 9 oct.</b> <b>Concombres BIO</b> à la Bulgare <b>Quenelle Nature BIO de St-Jean-de-Royans</b> Tomatée <b>Riz BIO</b> au Curry Flan Feuilleté	<b>jeudi 10 oct.</b> Dos de Lieu Noir aux Epices Douces <b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> aux Epices <b>Carottes &amp; Navets BIO</b> au Cumin <b>Abondance AOP</b> Grappes de raisin	<b>vendredi 11 oct.</b> Salade Verte, Vinaigrette Sauté de Veau <b>Français</b> façon Tajine Gratin dauphinois aux <b>Pommes de terre HVA de Savoie</b> Yaourt <b>Fermier</b> aromatisé aux Fruits
	42	<b>lundi 14 oct.</b> Emincé de Poulet <b>Français</b> à l'italienne <b>Riz Basmati BIO</b> au Curcuma Purée de Choux-fleurs & <b>Haricots Lingot BIO</b> <b>Comté BIO AOP</b> <b>Pomme BIO</b>	<b>mardi 15 oct.</b> Salade de <b>Haricots Verts BIO Français</b> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & sauce Tartare <b>Boullghour BIO</b> gonflé <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b>	<b>mercredi 16 oct.</b> Macédoine de Légumes, <b>Carottes &amp; Navets BIO</b> Chipolata Grillée du Mont-Charvin <b>Crozets BIO</b> crémeux <b>Alpina Savoie</b> <b>Tome des Bauges AOP</b> Grappes de Raisin	<b>jeudi 17 oct.</b> Coleslaw, <b>Chou Blanc &amp; Carottes BIO</b> <b>Boulettes Lentilles Vertes BIO</b> , Coulis Potimarron <b>Macaronis BIO Alpina</b> Juste au Beurre Gâteau Basboussa à l'Amande	<b>vendredi 18 oct.</b> Salade Verte, Vinaigrette Pizza Tiramisu
	43	<b>lundi 21 oct.</b>	<b>mardi 22 oct.</b>	<b>mercredi 23 oct.</b>	<b>jeudi 24 oct.</b>	<b>vendredi 25 oct.</b>

Vacances scolaires

Ces Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages.  
 Ils sont validés par une diététicienne, ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la Saison  
 Ils sont réalisés conformément au Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire