Restaurant scolaire
Faverges-Seythenex

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2026

Semaine 45	**lundi 2 nov.**	**mardi 3 nov.**	**mercredi 4 nov.**	**jeudi 5 nov.**	**vendredi 6 nov.**
	Carottes **BIO** râpées et raisins 10	Céleri **BIO** rémoulade 3/10	Salade de riz **BIO** colorée 10	Soupe de carottes **BIO**/cumin 7	Salade verte, vinaigrette crémeuse 7/10
	Raviolis épinards 1/7	Sauté de poulet **Français** basilic 1/9/12	Gratin de colin aux poireaux **BIO** 1/2/3/7/14	Bolognaise de bœuf **BIO Français** 1/8/9/12	Endives au jambon **Recette des Enfants** 1/7
	Sauce gorgonzola 1/7	Polenta **BIO** au potimarron **BIO** de Savoie 7	Purée de brocolis **BIO** 3/7	Tortis **BIO** Alpina Savoie au beurre 1/3/7	(Endives, pdt **BIO**, béchamel au Lait **BIO**)
		Tomme fermière 7		Fromage râpé **Français** 7	
	Yaourt nature **BIO** sucré 7	Compote de pommes **HVE**	Crème dessert vanille au lait **BIO** 1/7	Pomme **BIO**	Mousse au chocolat 3/12
Semaine 46	**lundi 9 nov.**	**mardi 10 nov.**	**mercredi 11 nov.**	**jeudi 12 nov.** Beaujolais Nouveau	**vendredi 13 nov.**
	Potage vermicelles tomates **BIO**	Lentilles **BIO** 10		Salade de carottes **BIO** à la vigneronne 10	Chou chinois **BIO** sauce cocktail 7/10
					Bœuf **BIO** des 2 Savoie à la provençale 1/7/8/9/12
	Dos de lieu noir beurre blanc 1/2/4/6/8/9	Quiche aux légumes d'automne potimarron/marrons/	**Férié**	Saucisson Beaujolais 8	Semoule **BIO** gonflée 1
	Riz **BIO** cuit façon Pilaf	oignons rouges/pommes de terre/beaufort 1/3/7		Purée de pommes de terre 7	Butternut de Savoie rôti
	Meule de Savoie **BIO** 7			Jus de raisin **BIO**	Fromage blanc **BIO** 7
	Banane	Ananas/mangue sirop des iles		Sablé **BIO** pépites de chocolat maison 1/3/7	Confiture de prunes faite maison
Semaine 47	**lundi 16 nov.**	**mardi 17 nov.**	**mercredi 18 nov.**	**jeudi 19 nov.**	**vendredi 20 nov.** Menu British
	Salade de pépinettes **BIO** Alpina Savoie Tex-Mex 1/3/10	Salade verte, vinaigrette 10	Céleri & pommes **BIO** en rémoulade 3/7/9/10	Soupe à l'oignon & croûtons 1/7	Coleslaw, carottes & chou **BIO** 3/10
	Dos de cabillaud au court-mouillement 1/2/4/9/12	Dahl de lentilles corail **BIO**	Haut de cuisse de poulet **Français** au miel & épices	Blanquette de veau **HVE** Rhône-Alpes 1/8/9/12	Œufs brouillés **BIO** au fromage 3/7
	Epinards au lait **BIO** 1/7	Riz basmati **BIO** au beurre 7	Blé **BIO** au beurre 1	Riz **BIO** cuit façon pilaf	Haricots coco **BIO** tomatés
	Raclette **BIO** de Savoie 7		Gratin potimarron **BIO** 7	Emmental râpé de **Région** 7	
	Purée pommes/pêches **HVE**	Yaourt à la châtaigne **BIO** 7	Poire **BIO**	Pomme **BIO**	Pudding 1/3/7
Semaine 48	**lundi 23 nov.**	**mardi 24 nov.**	**mercredi 25 nov.**	**jeudi 26 nov.**	**vendredi 27 nov.**
	Cake chèvre & tomates confites 1/3/7	Soupe de poisson & croûtons 1/2/4	Macédoine **BIO** 3/7/10	Betteraves **BIO** en vinaigrette 10	Iceberg vinaigrette 10
	Colin plein filet pané maison et citron 1/3/4	Billes de quenelles sauce tomatée 1/3/7	Tajine de poulet 1	Boulettes de bœuf **BIO** 1/6/12	Tartiflette savoyarde 7
	Gratin potimarron au lait **BIO** beaufort 7	Riz **BIO** au curry	Boulghour **BIO** gonflé 1	Penne rigate **BIO** 1/3	aux pommes de terre **BIO** et reblochon fruitier **AOP**
		Fromage râpé **Français** 7	Abondance **AOP** 7	Yaourt **BIO** de Savoie 7	
	Poire **BIO**	Banane	Compote pommes & châtaignes **BIO**	à la confiture de cristofines maison	Kiwi **BIO**

Allergènes : Gluten 1 / Crustacés 2 / Œufs 3 / Poissons 4 / Arachides 5 / Soja 6 / Lait 7 / Fruits à coque 8 / Céleri 9 / Moutarde 10 / Sésame 11 / Sulfites 12 / Lupin 13 / Mollusques 14

Les menus sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements, des contraintes techniques ou des impératifs de service.