

Restaurant Scolaire : GAILLARD

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2026

Semaine	41	lundi 5 oct.	mardi 6 oct.	mercredi 7 oct.	Le Grand Repas 08/10	vendredi 9 oct.
		Salade de Betteraves Rouge BIO Dahl de Lentilles Corail BIO Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Comté BIO AOP Seignemartin Poire BIO Lacroix , à Cercier	Salade de Perlines HVE Alpina Savoie Quiche aux Lardons, Œuf & Lait BIO du Crêt Joli Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO Prune BIO Française	Bouchée Carotte/Herbes de Provence BIO & Sauce Barbecue Froide Leztroy Pommes de Terre BIO façon Potatoes Butternuts BIO Rôtis aux Epices Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Grappe de Raisin	Crème de Potimarron BIO Lezsaisons & Dès de Beaufort AOP Truite Rose Sauce Carottes BIO Purée de Brocolis & Pommes de Terre BIO Riz au Lait Leztroy , Lait BIO de Minzier	Coleslaw, Chou Blanc du Chablais & Carotte de Reignier Lasagnes de Boeuf Français Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Pêche Lezsaisons
	42	lundi 12 oct.	mardi 13 oct.	mercredi 14 oct.	jeudi 15 oct.	Menu de la Peur ! 16/10
		Chipolata Grillée de La Salaison des Alpes Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie Chou-Fleur Béchamel Meule de Savoie BIO Pomme BIO Lacroix à Cercier	Salade de Riz Camarguais BIO IGP Alpina Savoie Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare Leztroy Petits Pois & Carottes BIO Etuvés Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier	Salade de Haricots Beurre BIO Français Steak Haché de Boeuf BIO Français & son Jus Polenta BIO Tradition Tomme Fermière Banane des Antilles	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Œufs BIO Français Brouillés au Fromage Gratin Pommes de Terre de Savoie & Poireaux BIO Sablé Tout Chocolat Leztroy Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	Potage Saint Germain BIO Lezsaisons & Croûtons Pilon de Poulet Français Rôti aux Herbes Semoule BIO Alpina Savoie Gratin de Blettes BIO à la Tomate Yaourt aux Framboises BIO de Minzier
	43	Vacances Scolaires 19/10	mardi 20 oct.	mercredi 21 oct.	jeudi 22 oct.	vendredi 23 oct.
		Carottes BIO en Vinaigrette Gratin Crèmeux au Colin & Poireaux BIO Riz BIO cuit façon Pilaf Crème Dessert Vanille Leztroy , au Lait BIO de Minzier	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Torsades BIO Alpina Savoie & Sa Sauce Bolognaise de Pois BIO Yaourt Fermier BIO à la Confiture de Fraises Lezsaisons	Rillettes aux Deux Saumons Bouchée Panée Coco & Curry Sauce Ketchup Froide Leztroy Patates Douces BIO façon Potatoes Poêlée de Haricots Verts BIO Français Rose des Sables Leztroy	Aiguillette de Poulet Français à l'Italienne Boulghour BIO Gonflé Petits Légumes à l'Orientale, Carottes & Navets BIO Abondance AOP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Purée Pomme & Mirabelle IGP Lezsaisons	Soupe au Chou Lezsaisons Knack de La Salaison du Mt-Charvin Pommes de Terre BIO Vapeur Brocolis BIO Persillés Emmental Râpé Français Prune BIO Française
	44	lundi 26 oct.	mardi 27 oct.	mercredi 28 oct.	jeudi 29 oct.	Menu Halloween 30/10
		Salade de Haricots Verts BIO Français Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Semoule BIO Alpina Savoie Cake Marbré au Potimarron BIO Leztroy	Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Reblochon AOP de La Fromagerie Peguet, Fillinges Poire BIO Lacroix , à Cercier	Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Moutarde Coquillettes BIO Alpina Savoie Purée de Potimarron BIO Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Purée Pomme & Pêche Lezsaisons	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dès de Gruyère IGP Sauté de Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura Forestière Ecrasé de PDT & Chou-Fleur BIO Clémentine BIO	Crème Dubarry Lezsaisons Gnocchis BIO Sauce Pesto Crèmeuse Emmental Râpé Français Yaourt Nature BIO de Minzier & Coulis de Framboises Leztroy