

	lundi 4 nov.	mardi 5 nov.	mercredi 6 nov.	jeudi 7 nov.	vendredi 8 nov.
<b>45</b> Semaine	Duo <b>Carottes &amp; Panais BIO</b> Râpés <b>Raviolis Champignons &amp; Ail des Ours BIO</b> de <b>Royans</b> , sauce Crémée au Pesto Crème Dessert Vanille <b>Leztroy</b> , au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette Gratin Crémieux de Colin aux <b>Poireaux BIO</b> <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Yaourt à la Châtaigne BIO</b> de <b>Minzier</b>	Endives au Jambon, <b>Recette des Enfants</b> (Endives, Jambon, <b>PDT BIO</b> , Béchamel au <b>Lait BIO</b> ) Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b> Cake au Chocolat <b>Leztroy</b>	Soupe de Carottes de <b>Reignier, Lezsaisons</b> Lasagnes de <b>Boeuf BIO Français, Lezsaisons</b> Emmental Râpé <b>Français</b> <b>Pomme BIO d'Atout Pom, Chevrier</b>	Sauté de Poulet <b>Français Nouvelle Agriculture</b> au Curry <b>Polenta BIO</b> Tradition Crumble de <b>Butternuts BIO</b> de <b>Savoie</b> Camembert Compotée Pomme & Fraise <b>Lezsaisons</b>
<b>46</b> Semaine	Férié	Dos de Cabillaud aux Epices Douces <b>Bouloghour BIO</b> Gonflé Fondue de <b>Poireaux BIO</b> , Crème & Curry <b>Meule de Savoie BIO</b> Moelleux Citron, Amande & Huile d'Olive <b>Leztroy</b>	Macédoine de Légumes, <b>Navets &amp; Carottes BIO</b> Saucisse au Chou Tranchée de <b>La Salaison des Alpes</b> Purée Patate Douce & <b>PDT BIO</b> <b>Carré du Trièves BIO</b> de <b>La Laiterie du Mont-Aiguille</b> <b>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</b>	<b>Gnocchis BIO</b> sauce Tomatée Haricots Beurre Persillés Yaourt Nature de Brebis de <b>La Laiterie du Mont-Aiguille</b> <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b>	Soupe à l'Oignon <b>Leztroy</b> Blanquette de <b>Veau BIO Français</b> <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Yaourt Nature BIO</b> du <b>GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</b>
<b>47</b> Semaine	Filet de Colin sauce Citron <b>Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie</b> au Beurre <b>Epinards BIO Français</b> Crémieux au <b>Lait BIO</b> <b>Meule de Savoie BIO</b> <b>Purée Pomme &amp; Poire BIO Lezsaisons</b>	<b>Soupe de Butternuts &amp; Pommes de Terre BIO Lezsaisons</b> Quiche au Fromage, <b>Œufs &amp; Lait BIO</b> de <b>La Ferme de Minzier</b> Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés <b>Poire BIO</b> de <b>Cercier, Lacroix</b>	<b>Céleri Rave BIO</b> Râpé & ses Cubes de <b>Pommes BIO</b> Émincé de Poulet <b>Français</b> sauce Miel & Epices <b>Blé BIO</b> au Beurre Gratin de <b>Courge Spaghetti BIO</b> <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> façon Straciatella	Salade de <b>Carottes BIO</b> à la Vigneronne Saucisson à Cuire Tranché de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron Gratin Dauphinois aux <b>Pommes de Terre de Savoie</b> <b>Jus de Pommes BIO</b> de <b>Cercier, Lacroix</b> Sablé <b>Potimarron BIO</b> de <b>Savoie</b> & Chocolat <b>Leztroy</b>	<b>Boulettes de Boeuf BIO Français</b> façon Kefta <b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> Gonflée Gratin de Chou-Fleur Crème Caramel, <b>Œufs &amp; Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>
<b>48</b> Semaine	<b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade <b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> & Sa Sauce Carbonara <b>Leztroy</b> Emmental Râpé <b>Français</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Lacroix, Cercier</b>	<b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Saint-Jean-en-Royans</b> , Sauce Tomatée <b>Lezsaisons</b> <b>Riz Camarguais BIO IGP</b> cuit façon Pilaf Fondue de <b>Poireaux BIO</b> <b>Yaourt BIO</b> de <b>La Ferme du Parquet à Gruffy</b> à la Confiture de Pêche <b>Lezsaisons</b>	Emincé de Veau <b>Français</b> au Jus <b>Polenta BIO</b> Tradition Navets Poêlés <b>Abondance AOP Fruitière</b> de <b>Haute-Savoie</b> Clémentine <b>Corse</b>	Bourguignon au <b>Boeuf BIO</b> des <b>GAEC des Savoie &amp; du Jura</b> <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> Crémieux <b>Potimarrons BIO</b> Juste Rôti Brie <b>Compotée Pomme &amp; Châtaigne BIO Lezsaisons</b>	Soupe au Chou <b>Lezsaisons</b> Brandade de Colin aux <b>Pommes de Terre BIO</b> Tarte façon Pastel de Nata <b>Leztroy</b>