

Restaurant Scolaire : PORTE DE SAVOIE - LES MARCHES

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2026

Semaine	45	Rentrée Scolaire 02/11	mardi 3 nov.	jeudi 5 nov.	vendredi 6 nov.
	Semaine	Duo Carottes & Panais BIO Râpés Raviolis Champignons & Ail des Ours BIO de St-Jean , Sauce Pesto Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Purée Pomme & Poire Lezsaisons	Sauté de Filet de Poulet Français au Curry Polenta BIO Tradition Haricots Verts BIO Français Persillés Meule de Savoie BIO Banane des Antilles	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dés de Beaufort AOP Chili Sin Carne, au Pois BIO Français Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Crème Dessert Chocolat Leztroy , au Lait BIO de Minzier	Soupe de Carottes BIO Lezsaisons & Croûtons Sauté de Veau Français aux Olives Macaronis BIO Alpina Savoie Crumble de Butternuts BIO Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses
	46	lundi 9 nov.	mardi 10 nov.	jeudi 12 nov.	vendredi 13 nov.
	Semaine	Salade de Riz Camarguais IGP BIO Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Petits Pois & Carottes de Reignier Etuvés Tomme IGP de la Fruitière de Hauteville-sur-Fier Purée de Pomme HVE Lezsaisons	Soupe de Légumes Lezsaisons Pilon de Poulet Français Rôti Miel & Epices Écrasé de Pommes de Terre BIO Emmental Râpé Français Quatre-Quarts Leztroy	Boulette de Pois façon Kefta & Sauce Tomate Lezsaisons Semoule BIO Alpina Savoie Chou-Fleur Béchamel Gruyère IGP , de Franche-Comté Poire BIO	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Bolognaise de Boeuf BIO Français Torsades BIO Alpina Savoie Fromage Blanc BIO de Minzier , à la Confiture de Cerises Lezsaisons
	47	lundi 16 nov.	mardi 17 nov.	Menu Beaujolais 19/11	vendredi 20 nov.
	Semaine	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons & Croûtons Crèmeux aux 2 Saumons Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre Yaourt à la Vanille HVE du GAEC du Pré Jourdan, St-Laurent	Salade de Perlines HVE Alpina Savoie Quiche au Fromage Leztroy Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO de Minzier Clémentine BIO	Salade de Carottes BIO à la Vigneronne & Dés de Gruyère IGP Saucisson à Cuire de La Salaison des Alpes , à La-Roche-sur-Foron Gratin Dauphinois Lezsaisons aux PDT de Savoie Maxi-Cookie Chocolat & Potimarron BIO Leztroy	Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons Riz BIO cuit façon Pilaf Potimarrons BIO Rôtis Reblochon Fruittier AOP Purée Pomme & Pêche Lezsaisons
Semaine	48	lundi 23 nov.	mardi 24 nov.	jeudi 26 nov.	Menu Orange 27/11
	Semaine	Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura façon Bourguignon Crozets BIO Alpina Savoie Crèmeux Blettes BIO à la Tomate Abondance AOP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Poire BIO Lacroix , à Cercier	Crème d'Epinards Lezsaisons Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Emmental Râpé Français Pomme BIO de Chez Lacroix, Cercier	Betteraves BIO en Vinaigrette Gnocchis BIO Sauce Pesto Crèmeuse Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Crêt Joli à la Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons	Aiguillette de Poulet Français sauce à l' Orange BIO Patates Douces BIO Rôties Julienne Carottes & Navets BIO Jus d'Orange BIO Tarte Courge & Amande Leztroy
Semaine	49	lundi 30 nov.	mardi 1 déc.	jeudi 3 déc.	Menu Raclette 04/12
	Semaine	Soupe à l'Oignon Leztroy Gratin Crèmeux au Colin & Poireaux BIO Boulghour BIO à l'Huile d'Olive Emmental Râpé Français Clémentine Corse BIO IGP	Émincé de Poulet Français sauce Moutarde Duo Riz & Quinoa BIO Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO de Minzier Fromage de Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises Pomme BIO des Vergers Tissot, Copponex	Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex-Mex Bouchée Panée Coco & Curry Sauce Ketchup Froide Leztroy Poêlée de Haricots Verts BIO Français Crème Dessert Praliné Leztroy , au Lait BIO du Crêt Joli	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Jambon Blanc Français & Cornichon Pommes de Terre BIO à la Raclette IGP de La Fruitière des Bornes à Arbusigny Quartiers d'Orange BIO