

Restaurant Scolaire : PERS JUSSY ECOLE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2025

Semaine	45	Rentrée Scolaire 03/11	mardi 4 nov.	mercredi 5 nov.	Menu Plaisir ! 06/11	vendredi 7 nov.
		Duo Carottes & Panais BIO Râpés Raviolis Champignons & Ail des Ours BIO de Royans , sauce Crémée au Pesto Emmental Râpé Français Compotée Pomme & Poire BIO Lezsaisons	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Crème Dessert Chocolat Leztroy , au Lait BIO de Minzier	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Gratin PDT BIO , Jambon Français & Béchamel au Lait BIO Carrot Cake Leztroy	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Cœufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons Pizza Leztroy aux Fromages Mousse au Chocolat Leztroy	Sauté de Filet de Poulet Français à la Provençale Polenta BIO Tradition Potimarrons BIO Rôtis Yaourt à la Châtaigne BIO de Minzier
	46	lundi 10 nov.	Férié 11/11	mercredi 12 nov.	jeudi 13 nov.	Les Délices des Princesses 14/11
		Parmentière de Pommes de Terre BIO Dos de Cabillaud sauce Dugléré Petits Pois & Carottes de Reignier Etuvés Cake aux Pommes BIO Leztroy	Férié	Gnocchis BIO sauce Tomatée Lezsaisons Gratin de Courge Spaghetti BIO Brie des Pâturages Comtois Purée de Pomme HVE Lezsaisons	Boulette de Pois façon Keffa Sauce Massalé Semoule BIO de Savoie Gonflée Fondue de Poireaux BIO Fromage Blanc BIO de Minzier Façon Straciatella	Soupe Butternut BIO Lezsaisons & Dès de Gruyère IGP , de Franche-Comté Pilon de Poulet Français Rôti Miel & Epices Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf Pomme BIO de Chevrier & Meringue Suisse Leztroy
Semaine	47	lundi 17 nov.	mardi 18 nov.	mercredi 19 nov.	Menu Beaujolais 20/11	vendredi 21 nov.
		Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare Leztroy Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Compotée Pomme & Coing BIO Lezsaisons	Salade de Lentilles Vertes BIO Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons Chou-Fleur Béchamel Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Crêt Joli à la Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons	Rôti de Boeuf Français & son Jus Patate Douce Rôtie au Four Blettes BIO à la Tomate Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Clémentine Corse IGP	Salade de Carottes BIO à la Vigneronne Saucisson à Cuire de La Salaison des Alpes, à La-Roche-sur-Foron Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre de Savoie Jus de Pomme BIO de Lacroix, à Cercier Sablé Potimarron BIO de Savoie & Chocolat Leztroy	Potage Saint Germain BIO Lezsaisons Chili Sin Carne, au Pois BIO Français Riz BIO cuit façon Pilaf Tomme IGP de la Fruitière de Hauteville-sur-Fier Banane des Antilles
Semaine	48	lundi 24 nov.	mardi 25 nov.	mercredi 26 nov.	jeudi 27 nov.	vendredi 28 nov.
		Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Brandade de Colin aux PDT & Butternut BIO Reblochon AOP de La Fromagerie Peguet, Fillinges Pomme BIO de Cercier	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons & Croûtons Torsades BIO Alpina Savoie & Sa Sauce Carbonara Leztroy Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses	Céleri Rave & Pomme BIO en Rémoulade Aiguillette de Poulet Français à la Moutarde Blé BIO au Beurre Purée de Brocolis & Pois Cassés BIO Crème Caramel, Cœufs & Lait BIO de Minzier	Salade de Riz BIO Colorée Quiche au Fromage Leztroy Carottes BIO à la Crème Poire BIO de Cercier	Bourguignon de Boeuf BIO des GAEC de Savoie & Jura Boulghour BIO Gonflé Potimarrons BIO Rôtis Comté BIO AOP Seignemartin Purée Pomme & Mirabelle Lezsaisons

Ces menus sont validés par Fanny PREVOND notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la saison. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Vous pouvez retrouver les substituts et allergènes sur le fichier joint à ce document.