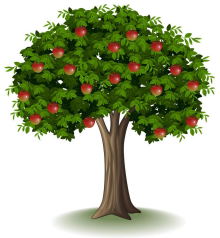


Restaurant Scolaire : ANGLEFORT ECOLE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2026

Semaine 41	**lundi 5 oct.**	**mardi 6 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** Crémeux au **Lait BIO** **Prune BIO Française**	Crème de Panais **Lezsaisons** & Croutons Rib's de Porc de **La Salaison Mont-Charvin** Gratin de PDT de **Savoie** au **Gruyère IGP** Meringue **Leztroy** & Double Crème Purée Pomme, Poire & Fruits Rouges **Lezsaisons**	Coleslaw, Chou Blanc du **Chablais** & Carotte de **Reignier** Lasagnes de Boeuf **Français** **Fromage Blanc BIO de Minzier** à la Confiture de Pêche **Lezsaisons**
Semaine 42	**lundi 12 oct.**	**mardi 13 oct.**	**jeudi 15 oct.**	**Menu de la Peur ! 16/10**
	Chipolata de **La Maison Hofer, Challonges** **Coeurs 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 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**
Semaine 43	**Vacances Scolaires 19/10**	**mardi 20 oct.**	**jeudi 22 oct.**	**vendredi 23 oct.**
		L'équipe Leztroy		
Semaine 44	**lundi 26 oct.**	**mardi 27 oct.**	**jeudi 29 oct.**	**vendredi 30 oct.**
		vous souhaite de	Bonnes Vacances !	

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.

Atelier de Chautagne - Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent êtres modifiés en fonction des opportunités de la Saison

Ils sont réalisés conformément au Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

Nous ne pouvons vous garantir à 100 % de la composition d'un plat, la liste des allergènes est à titre indicatif

MENUS DU MOIS DE OCTOBRE 2026

	lundi 5 oct.	Allergène	mardi 6 oct.	Allergène	mercredi 7 oct.	Allergène	jeudi 8 oct. Le Grand Repas 73	Allergène	vendredi 9 oct.	Allergène
49 Semaine	Salade de Betteraves BIO	1-2-3-8-10-14-	Salade de Perlines HVE Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-	--	--	Crème de Panais Lezsaisons & Croutons	1-2-3-8-10-14-	Coleslaw, Chou Blanc du Chablais & Carotte de Reignier	1-2-3-8-10-14-
	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Quiche aux Lardons, Œuf & Lait BIO du Crêt Joli	1-2-3-8-10-14-	Palet Carottes & Herbes de Provence BIO & Sauce Barbecue Froide Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Rib's de Porc de La Salaison Mont-Charvin	1-2-3-8-10-14-	Lasagnes de Bœuf Français	1-2-3-8-10-14-
			Quiche au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-			Œufs BIO Brouillés Français à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	Gratin Macaronis Tomate & Légumes	1-2-3-8-10-14-
	Riz Basmati BIO façon Pilaf	1-2-3-8-	Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Purée de Brocolis & Pois Cassés BIO	1-2-3-8-	Gratin de PDT de Savoie au Gruyère IGP	1-2-3-8-		
					Butternuts BIO Rôti aux Epices	1-2-3-8-				
	Comté BIO AOP Seignemartin	1-			Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille	1-	Meringue Leztroy & Double Crème	1-2-3-	Fromage Blanc Fermier BIO du Crêt Joli	
	Poire BIO de Cercier, Lacroix	--	Prune BIO Française	--	Grappes de Raisin	--	Purée Pomme, Poire & Fruits Rouges Lezsaisons	--	à la Confiture de Pêche Lezsaisons	1-
	lundi 12 oct.	**Allergène**	**mardi 13 oct.**	**Allergène**	**mercredi 14 oct.**	**Allergène**	**jeudi 15 oct.**	**Allergène**	**vendredi 16 oct. Menu de la Peur**	**Allergène**
50 Semaine	--	--	Salade de Riz Camarguais IGP BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-	Salade de Haricots Beurre BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Potage St-Germain Lezsaisons & Croûtons	1-2-3-8-10-14-
	Chipolata Grillée de La Maison Hofer, Challonges	1-2-3-8-10-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare Leztroy	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Steak Haché de Bœuf BIO Français & son Jus	1-2-3-8-10-14-	Œufs BIO Brouillés Français au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Pilon de Poulet Français Rôti aux Herbes	1-2-3-8-10-14-
	Boulette de Pois façon Kefta BIO Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO Sauce Béchamel	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Poireaux BIO	1-2-3-8-10-14-			Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-
	Cœur de Blé BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés	1-2-3-8-	Polenta BIO Crémeuse	1-2-3-8-	Gratin de PDT de Savoie & Poireaux BIO	1-2-3-8-	Semoule BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-
	Chou-Fleur Béchamel	1-2-3-8-							Blettes BIO en Gratin Tomaté	1-2-3-8-
					Tomme Fermière *	1-				
	Meule de Savoie BIO	1-			Brie des Pâturages Comtois	1-	Sablé Tout Chocolat Leztroy	1-2-3-7-		
	Pomme BIO de Cercier	--	Flan Vanille Leztroy, au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Banane des Antilles	--	Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	--	Yaourt aux Framboises BIO de Minzier	1-
	lundi 19 oct. Vacances Scolaires	**Allergène**	**mardi 20 oct.**	**Allergène**	**mercredi 21 oct.**	**Allergène**	**jeudi 22 oct.**	**Allergène**	**vendredi 23 oct.**	**Allergène**
51 Semaine	Salade de Carottes BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Rillette aux 2 Saumons	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	--	--	Soupe au Chou Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-
	Gratin Crémeux Colin & Poireaux BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Bouchée Panée Pois (Coco & Curry) & Sauce Ketchup Froide Leztroy	1-2-3-8-10-11-14-	Aiguillette de Poulet Français sauce à l'Italienne	1-2-3-8-10-14-	Knack de La Salaison du Mt-Charvin	1-2-3-8-10-14-
	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-			Cake au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Pois façon Kefta BIO Sauce à l'Italienne	1-2-3-8-10-14-	Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-
	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Torsades BIO Alpina Savoie cuit Pilaf	1-2-3-8-	Patates Douces BIO façon Potatoes	1-2-3-8-	Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-	PDT BIO à la Vapeur	1-2-3-8-
					Poêlée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-	Petits Légumes à l'Orientale, Carottes & Navets BIO	1-2-3-8-	Brocolis BIO Persillés	1-2-3-8-
							Abondance AOP * de La Frutière des Bornes, Arbusigny	1-		
			Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Parquet				Comté BIO AOP Seignemartin	1-	Emmental Râpé Français	1-
	Crème Dessert Vanille Leztroy au Lait BIO Minzier	1-2-3-	à la Confiture de Fraises Lezsaisons	1-	Rose des Sables Leztroy	1-2-3-7-	Purée Pomme & Mirabelle IGP Lezsaisons	--	Prune BIO Française	--
	lundi 26 oct.	**Allergène**	**mardi 27 oct.**	**Allergène**	**mercredi 28 oct.**	**Allergène**	**jeudi 29 oct.**	**Allergène**	**vendredi 30 oct. Menu Halloween**	**Allergène**
52 Semaine	Salade de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Macédoine de Légumes, Carottes & Navets BIO	1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Soupe Dubarry Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-
	Colombo de Colin & ses Légumes de Saison	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Bœuf BIO des GAEC des Savoie & Jura Forestière	1-2-3-8-10-14-	Gnocchis BIO sauce Crème & Pesto	1-2-3-8-10-11-14-
	Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-			Œufs BIO Brouillés Français au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Mini Falafels Traditionnels BIO & Sauce Ketchup Leztroy	1-2-3-8-10-14-		
	Semoule BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Riz Basmati BIO façon Pilaf	1-2-3-8-	Coquillettes BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Ecrasé de PDT & Chou-Fleur BIO	1-2-3-8-		
					Purée de Potimarron BIO	1-2-3-8-				
			Reblochon BIO AOP * de La Fromagerie Peguet, à Fillinges	1-	Raclette IGP * de La Fruitière des Bornes	1-				
			Camembert des Pâturages Comtois	1-	Meule de Savoie BIO	1-	Dès de Gruyère IGP, Franche-Comté	1-	Emmental Râpé Français	1-
	Cake Marbré Leztroy au Potimarron BIO	1-2-3-7-	Poire BIO de Cercier, Lacroix	--	Purée Pomme & Pêche Lezsaisons	--	Clémentine BIO	--	Yaourt Nature BIO du GAEC Tétaz & Coulis Framboises Leztroy	1-

Substitut fromage MATERNELLE (*Les enfants de moins de 5 ans, les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées ne doivent pas consommer de fromage au lait cru)

Substitut SANS VIANDE / SANS POISSON

ALLERGENES	Lait	Gluten	Œuf	Poisson	Crustacé	Mollusque	Soja	Céleri	Arachide	Moutarde	Fruit à Coque	Sésame	Lupin	Sulfites
N°	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

Menu De La Peur

Vendredi 16 octobre 2026

Potion Magique

(Potage Saint Germain BIO Lezsaisons & Croûtons)

~~~



Cuisse de Dragons

(Pilon de Poulet Français Rôti aux Herbes)

~~~

Poussière de Fée et Gratin de Sorcière

(Semoule BIO Alpina Savoie et Blettes Bio en gratin tomaté)

~~~

Elixir Ensanglanté

(Yaourt à la framboise BIO)


~~~