	lundî 4 août	mardi 5 août	mercredi 6 août	Menu Plaisir 07/08	Pain BIO à chaque repo
32	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette	morar 5 door	mereredi o door	Meno Ficisii 07/00	vended 6 dodi
Semaine	Chipolata de La Salaison des Alpes & sa Sauce Rougail Semoule BIO Gonflée Ratatouille, Tomates & Courgettes BIO Yaourt Nature Sucré de La Ferme des 4 Saisons	Dos de Cabillaud sauce Vierge Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Haricots Plats Tomatés Tome des Bauges AOP Nectarine BIO	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Bolognaise à l'Egréné de Pois BIO Français Spaghettis BIO Alpina Savoie Emmental Râpé Français Melon Charentais HVE	Concombre BIO façon Tzatziki Burger Leztroy, Steak Haché BIO Français Pommes de Terre au Four Carrot Cake Leztroy	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Colombo d'Emincé de Dinde Française Torsades BIO Alpina Savoie Bûchette de Chèvre Pastèque à Croquer
7	lundi 11 août	mardi 12 août	mercredi 13 août	jeudi 14 août	vendredi 15 août
Semaine &	Salade de Riz BIO Tex-Mex Aiguillette de Poulet Français à la Crème Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Abondance Fruitière AOP Purée Pomme & Pêche Lezsaisons	Salade de Haricots Verts BIO Français Brandade de Colin Fromage Blanc BIO de Minzier façon Stracciatella	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Rôti de Veau Français au Jus Purée Chou-Fleur & Haricots Blancs BIO Comté BIO AOP Seignemartin Pastèque à Croquer	Boulettes de Pois Chiches & Poivrons BIO, coulis Tomaté Lezsaisons Coquillettes BIO Alpina Savoie Courgettes BIO Confites au Cumin Raclette IGP de Savoie Génoise à la Confiture d'Abricot Lezsaisons	Férié
5	lundi 18 août	Repas Froid 19/08	mercredi 20 août	jeudi 21 août	vendredi 22 août
34 aulomas	Betteraves Rouges HVE & Vinoigrette Leztroy Colombo de Colin Estival, Courgette & Carottes BIO Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilat Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Crêt Joli à la Confiture de Cerise Lezsaisons	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Filet de Poulet Français aux Herbes & Sauce Barbecue Salade de Perlines BIO Alpina Savoie Meule de Savoie BIO Nectarine BIO	Salade de Pommes de Terre Quenelle Nature BIO de Royans à la Béchamel Haricots Verts BIO Français Persillés Crème Dessert Vanille Leztroy, au Lait BIO de Minzier	Sauté de Boeuf Français Polenta BIO Tradition Tomates Provençale Brie des Pâturages Comtois Cookie aux Pépites de Chocolat Leztroy	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Gnocchis BIO sauce Tomatée Lezsaisons Emmental Râpé Français Melon Charentais HVE
35	lundi 25 goüt	mardi 26 apût	mercredi 27 août	jeudi 28 août	Repas Froid 29/08
Semaine &	Radis Roses & Beurre Escalope de Dinde Française Sauce au Cidre Pommes de Terre Vapeur Tomates & Poivrons façon Basquaise Flan Chocolat, Lait BIO de Minzier	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & sa Sauce Tartare Leztroy Riz BIO cuit façon Pilaf Courgettes BIO Barbecue Reblochon AOP de La Fromagerie Peguet, Fillinges Melon Charentals HVE	Saucisson de La Salaison des Alpes & Cornichon Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO Purée Carottes & Lentilles Corail BIO Prune	Tomates de Gaillard façon Kachumbari Hachis Parmentier, Boeuf BIO Français Yaourt à la Pêche de Vigne BIO de Minzier	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dès de Gruyère IGP CEufs Durs Français & Mayonnaise Lezsaisons Taboulé Oriental, Semoule & Boulghour BIO Purée de Pomme Lezsaisons

Ces menus sont validés par Fanny PREVOND natre 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,