Restaurant Scolaire : TOURNON

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2026

Semaine	Rentrée Scolaire 02/11	mardi 3 nov.	jeudi 5 nov.	vendredi 6 nov.
45	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**
	lundi 9 nov.	**mardi 10 nov.**	**jeudi 12 nov.**	**vendredi 13 nov.**
46	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**
	lundi 16 nov.	**mardi 17 nov.**	**Menu Beaujolais 19/11**	**vendredi 20 nov.**
47	Velouté de Poireaux BIO **Lezsaisons** & Croûtons Crémeux 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** Crémeux 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 Fruitier AOP Purée Pomme & Pêche **Lezsaisons**
	lundi 23 nov.	**mardi 24 nov.**	**jeudi 26 nov.**	**Menu Orange 27/11**
48	Boeuf BIO des **GAEC des Savoie & Jura** façon Bourguignon Crozets BIO **Alpina Savoie** Crémeux 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 Crémeuse 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**
	lundi 30 nov.	**mardi 1 déc.**	**jeudi 3 déc.**	**Menu Raclette 04/12**
49	Soupe à l'Oignon **Leztroy** Gratin Crémeux 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** Crémeux 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

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.