

Restaurant Scolaire : ANGLEFORT ECOLE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2026

Semaine	45	Rentrée Scolaire 02/11	mardi 3 nov.	jeudi 5 nov.	vendredi 6 nov.
		Duo Carottes & Panais BIO Râpés Raviolis Champignons & Ail des Ours BIO de St-Jean , Sauce Pesto Brie des Pâturages Comtois 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 de Minzier
	46	lundi 9 nov.	mardi 10 nov.	jeudi 12 nov.	vendredi 13 nov.
		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 Kofta & Sauce Tomate Lezsaisons Semoule BIO Alpina Savoie Chou-Fleur Béchamel Gruyère IGP , de Franche-Comté Poire BIO Lacroix , à Cercier	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.
		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 BIO Fruittier AOP Purée Pomme & Pêche Lezsaisons
Semaine	48	lundi 23 nov.	mardi 24 nov.	jeudi 26 nov.	Menu Orange 27/11
		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 BIO de La Ferme du Parquet , à la Confiture d' Abricots 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
		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

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 étre 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 NOVEMBRE 2026	45	lundi 2 nov. Rentrée Scolaire Allergène	mardi 3 nov. Allergène	mercredi 4 nov. Allergène	jeudi 5 nov. Allergène	vendredi 6 nov. Allergène
	Duo Carotte & Panais BIO Râpés Raviolis Champ. & Ail des Ours BIO Royans, Sauce Pesto Brie des Pâturages Comtois Purée Pomme & Poire Lezsaisons	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-11-14- 1- --	-- Sauté de Filet de Poulet Français au Curry Falafel BIO Tomatés & Sauce Barbecue Leztroy Polenta BIO Tradition Haricots Verts BIO Français Persillés Meule de Savoie BIO Banane des Antilles	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- --	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3- 1-2-3-7-	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- 1-
	46	lundi 9 nov. Allergène	mardi 10 nov. Allergène	mercredi 11 nov. Férié Allergène	jeudi 12 nov. Allergène	vendredi 13 nov. Allergène
	Salade de Riz Camarguais IGP BIO Colin d'Alaska Plein Filet Pané & son Citron Bouchée Pané Pois (Coco & Curry) Petits Pois & Carottes de Reignier Etuvés Tomme IGP de La Fruitière de Hauteville-sur-Fier Comté BIO AOP, Seignemartin Purée de Pomme HVE Lezsaisons	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8- 1- 1- --	Soupe de Légumes Lezsaisons (Menu de Secours) Pilou de Poulet Français au Miel & Epices Poêlée de Haricots Beurre Ecrasé de PDT BIO Emmental Râpé Français Quatre-Quarts Leztroy	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- 1-2-3- --	-- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- --	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Bolognaise de Boeuf BIO Français Bolognaise de Pois BIO Français Torsades BIO Alpina Savoie Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Cerises Lezsaisons
	47	lundi 16 nov. Allergène	mardi 17 nov. Allergène	mercredi 18 nov. Allergène	jeudi 19 nov. Menu Beaujolais Allergène	vendredi 20 nov. Allergène
	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons & Croutons Crèmeux aux 2 Saumons Bolognaise de Pois Chiche & Potimarron BIO Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre Yaourt à la Vanille HVE du GAEC Pré Jourdan, St-Laurent	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1- --	Salade de Perlins HVE Alpina Savoie Quiche au Fromage Leztroy Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier Clémentine BIO	-- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- --	Salade de Carotte BIO à la Vigneronne & Dés de Gruyère IGP Saucisson à Cuire de la Salaison des Alpes, la Roche sur Foron Œufs BIO Brouillés Français au Fromage Gratin Dauphinois Lezsaisons aux Pommes de Terre de Savoie Maxi-Cookie Potimarron BIO & Chocolat Leztroy	-- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1-2-3-7-
	48	lundi 23 nov. Allergène	mardi 24 nov. Allergène	mercredi 25 nov. Allergène	jeudi 26 nov. Allergène	vendredi 27 nov. Menu Orange Allergène
	-- Boeuf BIO des GAEC Savoie & Jura façon Bourguignon Quiche aux Poireaux BIO Crozets BIO Alpina Savoie Crèmeux Blettes BIO Tomatées Abondance AOP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny * Meule de Savoie BIO Poire BIO de Cercier	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- 1- --	Crème d'Epinards Lezsaisons Colombo de Colin & ses Légumes de Saison Colombo aux Petits Légumes de Saison Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Emmental Râpé Français Pomme BIO Lacroix, de Cercier	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-11-14- 1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8- 1- --	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- 1- 1-2-3-7-	-- Aiguillette de Poulet Français Sauce à l'Orange BIO Boulette de Pois façon Kefta BIO Sauce Tomate Lezsaisons Patate Douce BIO Rôtie au Four Julienne Carottes & Navets BIO Jus d'Orange BIO Tarte Courge & Amande Leztroy
	49	lundi 30 nov. Allergène	mardi 1 déc. Allergène	mercredi 2 déc. Allergène	jeudi 3 déc. Allergène	vendredi 4 déc. Menu Raclette Allergène
	Soupe à l'Oignon Leztroy Gratin Crèmeux Colin & Poireaux BIO Dahl de Lentilles Corail BIO Boullghour BIO à l'Huile d'Olive Emmental Râpé Français Clémentine Corse BIO IGP	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-4-5-6-8-10-14- 1-2-3-8-10-11-14- 1-2-3-8- 1- --	-- Emincé de Poulet Français Sauce Moutarde Quenelle Nature BIO Sauce Tomate Lezsaisons Riz & Quinoa Blanc BIO Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier Chèvre demi-sec, La Chevrerie des Moises Pomme BIO des Vergers Tissot, Copponex	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- --	1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8-10-14- 1-2-3-8- 1-2-3-8- 1- 1-2-3-11-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Jambon Blanc Français & Cornichon Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons PDT BIO à la Raclette IGP de La Fruitière des Bornes Quartiers d'Orange BIO

Substitut fromage MATERNELLE (*Les enfants de moins de 6 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	Cœuf	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