

## Restaurant Scolaire de Juvigny



	45	Rentrée Scolaire 03/11	mardi 4 nov.	mercredi 5 nov.	jeudi 6 nov.	vendredi 7 nov.
E NOVEMBRE 2025	Semaine 2	Duo Carottes & Panais BIO Râpés  Raviolis Champignons & Aïl des Ours BIO de Royans, sauce Crémée au Pesto  Emmental Râpé Français  Compotée Pomme & Poire BIO Lezsaisons	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b> Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf  Crème Dessert Chocolat <b>Leztroy</b> , au <b>Lait BIO</b>	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Gratin PDT BIO, Jambon Français & Béchamel au Lait BIO Carrot Cake Leztroy	Velouté de Courgette Lezsaisons Sauté de Veau Français aux Olives Macaronis BIO Alpina Savoie Abondance AOP de Nos Fruitières Poire BIO de Cercier	Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> à la Provençale Polenta BIO Tradition Potimarrons BIO Rôtis Yaourt aux Fruits BIO Fermier
	46	lundi 10 nov.	Férié 11/11	mercredi 12 nov.	jeudi 13 nov.	Les Délices des Princesses 14/11
	Semaine 5	Parmentière de Pommes de Terre BIO  Dos de Lieu façon Dugléré  Petits Pois & Carottes de <b>Reignier</b> 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 Kefta Sauce Massalé  Semoule BIO de Savoie Gonflée  Fondue de Poireaux BIO  Fromage Blanc façon Stracciatella	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
		lundi 17 nov.	mardi 18 nov.	mercredi 19 nov.	Menu Beaujolais 20/11	vendredi 21 nov.
DU MOIS	Semaine <b>47</b>	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare Leztroy  Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre  Epinards BIO Français Crémeux au Lait BIO  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 à la Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons	Rôti de Boeuf <b>Français</b> & son Jus Patate Douce Rôtie au Four Blettes BIO à la Tomate Camembert des <b>Pâturages Comtois</b> 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
$\mid \; \; \; \; \; \; \mid \; \; \; \; \; \; \; \; \; \; \; \;$	40	lundi 24 nov.	mardi 25 nov.	mercredi 26 nov.	jeudi 27 nov.	vendredi 28 nov.
SOZIII	Semaine <b>88</b>	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 BIé BIO au Beurre Purée de Brocolis & Pois Cassés BIO Crème Caramel, Œufs & Lait BIO	Salade de Riz BIO Colorée Quiche au Fromage <b>Leztroy</b> <b>Carottes BIO</b> à la Crème <b>Poire BIO</b> de <b>Cercier</b>	Boeuf <b>Français</b> façon Bourguignon <b>Boulghour BIO</b> Gonflé <b>Potimarrons BIO</b> Rôtis <b>Comté BIO AOP Seignemartin</b> Purée Pomme & Mirabelle <b>Lezsaisons</b>

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.