

Restaurant Scolaire : ECOLE BILINGUE INTERNATIONALE DE HAUTE-SAVOIE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2026

Semaine	45	Rentrée Scolaire 02/11	mardi 3 nov.	mercredi 4 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	Betteraves BIO en Vinaigrette Endives au Jambon, Recette des Enfants (Endives, PDT HVE de Savoie , Jambon Français & Béchamel au Lait BIO) Gâteau aux Framboises Leztroy	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dés de Gruyère IGP 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
Semaine	46	lundi 9 nov.	mardi 10 nov.	mercredi 11 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	Férié	Boulette de Pois façon Keffa & 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
Semaine	47	lundi 16 nov.	mardi 17 nov.	mercredi 18 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	Rôti de Boeuf Français et son Jus Blé BIO au Beurre Fondue de Poireaux BIO Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Pomme BIO d'Atout Pom, Chevrier	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 Rôti Reblochon Fruitiier AOP Purée Pomme & Pêche Lezsaisons
Semaine	48	lundi 23 nov.	mardi 24 nov.	mercredi 25 nov.	jeudi 26 nov.	Menu Orange 27/11
		Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura façon Bourguignon Crozetts 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	Céleri BIO Rémoulade Currywurst, à la Knack de La Salaison du Mont Charvin Pommes de Terre BIO Vapeur Purée de Brocolis BIO Crème Caramel, Œufs & Lait BIO de Minzier	Betteraves BIO en Vinaigrette Gnocchis BIO Sauce Pesto Crèmeuse 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 Rôti Julienne Carottes & Navets BIO Jus d'Orange BIO Tarte Courge & Amande Leztroy
Semaine	49	lundi 30 nov.	mardi 1 déc.	mercredi 2 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 Brique de Chèvre, Les Capucines Pomme BIO d'Atout Pom, Chevrier	Coleslaw, Chou & Carotte BIO Œufs BIO Français Brouillés au Fromage Pommes de Terre Grenailles BIO Rôtiées Butternuts BIO Rôti aux Epices Yaourt à la Mirabelle BIO de Minzier	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.