

# Restaurant Scolaire : SAVIGNY ECOLE

Pain BIO à chaque repas

|                                            |            | lundi 31 août                                                                                                                                                                                                                                                                          | Rentrée Scolaire 01/09                                                                                                                                                                    | jeudi 3 sept.                                                                                                                                                                                                                                             | vendredi 4 sept.                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div>MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2026</div> | Semaine 36 |                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>Carottes BIO</b> Râpées & Vinaigrette <b>Leztroy</b><br><b>Raviolis Emmental &amp; Basilic BIO</b> de <b>St-Jean</b> Tomatés<br><b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du <b>GAEC de Tétaz</b> | <b>Steak Haché de Boeuf BIO Français</b> & son Jus<br>Ecrasé de Pommes de Terre <b>de Savoie</b><br>Poêlée de Haricots Verts<br><b>Gruyère IGP</b> de <b>Franche-Comté</b><br>Grappe de Raisin                                                            | Tomates de <b>Gaillard</b> & Vinaigrette <b>Leztroy</b><br>Chili Sin Carne, au <b>Pois BIO Français</b><br><b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf<br>Camembert<br>Pastèque à Croquer                                              |
|                                            | Semaine 37 | Pommes de Terre en Parmentière Estivale<br>Quiche au Fromage, <b>Ceufs &amp; Lait BIO Français</b><br><b>Epinards BIO Français</b> Crèmeux au <b>Lait BIO</b><br>Nectarine                                                                                                             | <b>Betteraves BIO</b> en Vinaigrette<br>Brudet de Poissons<br><b>Boulghour BIO</b> Gonflé<br><b>Comté BIO AOP Seignemartin</b><br>Purée Pomme & Banane <b>Lezsaisons</b>                  | Tomates de <b>Gaillard</b> & Vinaigrette <b>Leztroy</b><br>Risotto <b>Camarguais</b> Crèmeux au Poulet <b>Français</b> & Champignons<br><b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> à la <b>Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons</b>                         | Jambon Blanc <b>Français</b><br><b>Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie</b><br><b>Courgettes BIO</b> façon Barbecue<br>Bûchette de Chèvre<br><b>Melon Charentais HVE</b>                                                  |
|                                            | Semaine 38 | Radis Roses & Beurre<br>Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à l'Italienne<br><b>Pommes de Terre HVE</b> de <b>Savoie</b> au Four<br><b>Beaufort AOP</b> de <b>Haute-Maurienne</b><br>Biscuit Sablé Spéculos <b>Leztroy</b>                                                           | <b>Concombre BIO</b> & Vinaigrette <b>Leztroy</b><br>Crèmeux aux 2 Saumons<br><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf<br>Flan Chocolat <b>Leztroy</b> , au <b>Lait BIO</b>                        | Chipolata de <b>La Maison Hofer, Challonges</b><br><b>Polenta BIO</b> Tradition<br><b>Courgettes BIO</b> au Cumin<br><b>Abondance AOP</b> de <b>La Fruitière des Bornes, Arbusigny</b><br><b>Melon Charentais HVE</b>                                     | Taboulé Oriental, <b>Semoule &amp; Boulghour BIO</b><br><b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>St-Jean</b> Sauce Béchamel<br>Petits Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés<br><b>Yaourt à l'Abricot BIO</b> de <b>Minzier</b>                 |
|                                            | Semaine 39 | Radis Roses & Beurre<br>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare <b>Leztroy</b><br><b>Pommes de Terre BIO</b> façon Potatoes<br><b>Meule de Savoie BIO</b><br><b>Prune BIO Française</b>                                                                                     | Pilon de Poulet <b>Français</b> Rôti aux Herbes<br><b>Penne Rigate BIO Alpina Savoie</b><br>Purée de <b>Brocolis BIO</b><br>Camembert des <b>Pâturages Comtois</b><br>Grappe de Raisin    | Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b><br>Sauté de Porc de <b>La Maison Hofer</b> à la Moutarde<br><b>Blé BIO</b> au Beurre<br>Crème Dessert Vanille <b>Leztroy</b> , au Lait BIO                                                                      | <b>Concombre BIO</b> à la Crème<br><b>Gnocchis BIO</b> sauce Tomatée <b>Lezsaisons</b><br>Emmental Râpé <b>Français</b><br><b>Poire BIO</b> de Chez <b>Lacroix</b>                                                                 |
| <div>Semaine 40</div>                      |            | <b>Carottes BIO</b> Râpées & Vinaigrette <b>Leztroy</b><br>Diot au Vin Blanc de <b>La Maison Hofer, Challonges</b><br>Purée <b>Chou-Fleur &amp; Haricots Lingots BIO</b><br><b>Raclette IGP</b> de <b>La Fruitière des Bornes, Arbusigny</b><br>Purée Pomme & Cerise <b>Lezsaisons</b> | <b>Betteraves BIO</b> en Vinaigrette<br>Brandade de Colin aux <b>Pommes de Terre BIO</b><br>Yaourt à la Vanille du <b>GAEC du Pré Jourdan, St-Laurent</b>                                 | Taboulé Oriental, <b>Semoule BIO Alpina Savoie</b><br><b>Falafels Tomatés BIO</b> de <b>Sassenage</b> & Sauce Ketchup<br>Froide <b>Leztroy</b><br><b>Haricots Verts BIO Français</b> Persillés<br>Moelleux au Chocolat & sa Crème Anglaise <b>Leztroy</b> | <b>Sauté de Boeuf BIO</b> des <b>GAEC Savoie &amp; Jura Bourguignon</b><br><b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b><br><b>Carottes BIO</b> Vichy<br><b>Reblochon AOP</b> de <b>La Fromagerie Peguet, à Fillinges</b><br>Grappe de Raisin |