Restaurant Scolaire : MARCELLAZ ALBANAIS ECOLE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2026

	lundi 31 août	Rentrée Scolaire 01/09	jeudi 3 sept.	vendredi 4 sept.
36 Semaine		Carottes BIO Râpées & Vinaigrette **Leztroy** Raviolis Emmental & Basilic BIO de **St-Jean** Tomatés Yaourt Nature Sucré BIO du **GAEC de Tétaz**	Salade Verte, Vinaigrette **Leztroy** & Dès de Gruyère IGP Steak Haché de Boeuf BIO **Français** & son Jus Ecrasé de Pommes de Terre **de Savoie** Grappe de Raisin	Tomates de **Gaillard** & Vinaigrette **Leztroy** Chili Sin Carne, au Pois BIO **Français** Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Camembert Pastèque à Croquer
	lundi 7 sept.	**mardi 8 sept.**	**jeudi 10 sept.**	**vendredi 11 sept.**
37 Semaine	Pommes de Terre en Parmentière Estivale Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO **Français** Epinards BIO **Français** Crémeux au Lait BIO Nectarine	Betteraves BIO en Vinaigrette Brudet de Poissons Boulghour BIO Gonflé Comté BIO AOP **Seignemartin** Purée Pomme & Banane **Lezsaisons**	Tomates de **Gaillard** & Vinaigrette **Leztroy** Risotto Camarguais Crémeux au Poulet **Français** & Champignons Fromage Blanc BIO de **Minzier** à la Confiture d'Abricot BIO **Lezsaisons**	Jambon Blanc **Français** Coquillettes Semi-Complètes BIO **Alpina Savoie** Courgettes BIO façon Barbecue Bûchette de Chèvre Melon Charentais HVE
	lundi 14 sept.	**mardi 15 sept.**	**jeudi 17 sept.**	**vendredi 18 sept.**
38 Semaine	Radis Roses & Beurre Aiguillette de Poulet **Français** à l'Italienne Pommes de Terre HVE de **Savoie** au Four Beaufort AOP de **Haute-Maurienne** Biscuit Sablé Spéculos **Leztroy**	Salade Verte & Vinaigrette **Leztroy** Crémeux aux 2 Saumons Riz BIO cuit façon Pilaf Flan Chocolat **Leztroy**, au Lait BIO	Chipolata de **La Maison Hofer, Challonges** Polenta BIO Tradition Courgettes BIO au Cumin Abondance AOP de **La Fruitière des Bornes, Arbusigny** Melon Charentais HVE	Taboulé Oriental, Semoule & Boulghour BIO Quenelle Nature BIO de **St-Jean** Sauce Béchamel Petits Pois & Carottes BIO Etuvés Yaourt à l'Abricot BIO de **Minzier**
	lundi 21 sept.	**mardi 22 sept.**	**jeudi 24 sept.**	**vendredi 25 sept.**
39 Semaine	Radis Roses & Beurre Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare **Leztroy** Pommes de Terre BIO façon Potatoes Meule de Savoie BIO Prune BIO **Française**	Pilon de Poulet **Français** Rôti aux Herbes Penne Rigate BIO **Alpina Savoie** Purée de Brocolis BIO Camembert des **Pâturages Comtois** Grappe de Raisin	Salade Verte & Vinaigrette **Leztroy** Sauté de Porc de **La Maison Hofer** à la Moutarde Blé BIO au Beurre Crème Dessert Vanille Leztroy, au Lait BIO	Concombre BIO à la Crème Gnocchis BIO sauce Tomatée **Lezsaisons** Emmental Râpé **Français** Poire BIO de Chez **Lacroix**
	lundi 28 sept.	**mardi 29 sept.**	**jeudi 1 oct.**	**vendredi 2 oct.**
40 Semaine	Carottes BIO Râpées & Vinaigrette **Leztroy** Diot au Vin Blanc de **La Maison Hofer, Challonges** Purée Chou-Fleur & Haricots Lingots BIO Raclette IGP de **La Fruitière des Bornes, Arbusigny** Purée Pomme & Cerise **Lezsaisons**	Betteraves BIO en Vinaigrette Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO Yaourt à la Vanille du **GAEC du Pré Jourdan, St-Laurent**	Taboulé Oriental, Semoule BIO **Alpina Savoie** Falafels Tomatés BIO de **Sassenage** & Sauce Ketchup Froide **Leztroy** Haricots Verts BIO **Français** Persillés Moelleux au Chocolat & sa Crème Anglaise **Leztroy**	Sauté de Boeuf BIO **des GAEC Savoie & Jura** Bourguignon Macaronis BIO **Alpina Savoie** Carottes BIO Vichy Reblochon AOP de **La Fromagerie Peguet, à Fillinges** Grappe de Raisin

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.