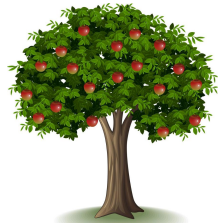


Centre de Loisirs : ENTRELACS CENTRE DE LOISIRS

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2026

Semaine	41	lundi 5 oct.	mardi 6 oct.	mercredi 7 oct.	jeudi 8 oct.	vendredi 9 oct.
				Bouchée Carotte/Herbes de Provence BIO & Sauce Barbecue Froide Leztroy Purée de Brocolis & Pois Cassés BIO Butternuts BIO Rôtis aux Epices Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Grappe de Raisin		
Semaine	42	lundi 12 oct.	mardi 13 oct.	mercredi 14 oct.	jeudi 15 oct.	vendredi 16 oct.
				Salade de Haricots Beurre BIO Français Steak Haché de Boeuf BIO Français & son Jus Polenta BIO Tradition Tomme Fermière Banane des Antilles		
Semaine	43	Vacances Scolaires 19/10	mardi 20 oct.	mercredi 21 oct.	jeudi 22 oct.	vendredi 23 oct.
		Carottes BIO en Vinaigrette Gratin Crémeux au Colin & Poireaux BIO Riz BIO cuit façon Pilaf Crème Dessert Vanille Leztroy , au Lait BIO de Minzier	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Torsades BIO Alpina Savoie & Sa Sauce Bolognaise de Pois BIO Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Parquet à la Confiture de Fraises Lezsaisons	Rillettes aux Deux Saumons Bouchée Panée Coco & Curry Sauce Ketchup Froide Leztroy Patates Douces BIO façon Potatoes Poêlée de Haricots Verts BIO Français Rose des Sables Leztroy	Aiguillette de Poulet Français à l'Italienne Boulghour BIO Gonflé Petits Légumes à l'Orientale, Carottes & Navets BIO Abondance AOP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Purée Pomme & Mirabelle IGP Lezsaisons	Soupe au Chou Lezsaisons Knack de La Salaison du Mt-Charvin Pommes de Terre BIO Vapeur Brocolis BIO Persillés Emmental Râpé Français Prune BIO Française
Semaine	44	lundi 26 oct.	mardi 27 oct.	mercredi 28 oct.	jeudi 29 oct.	Menu Halloween 30/10
		Salade de Haricots Verts BIO Français Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Semoule BIO Alpina Savoie Cake Marbré au Potimarron BIO Leztroy	Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomatoe Lezsaisons Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Reblochon BIO AOP de La Fromagerie Peguet à Fillinges Poire BIO Lacroix , à Cercier	Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Moutarde Coquillettes BIO Alpina Savoie Purée de Potimarron BIO Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Purée Pomme & Pêche Lezsaisons	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dès de Gruyère IGP Sauté de Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura Forestière Ecrasé de PDT & Chou-Fleur BIO Clémentine BIO	Crème Dubarry Lezsaisons Gnocchis BIO Sauce Pesto Crémeuse Emmental Râpé Français Yaourt Nature BIO du GAEC Tétaz & Coulis Framboises Leztroy

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.