



MENUS DU MOIS DE JANVIER 2024	2	lundi 8 janv.	Rentrée Scolaire	mardi 9 janv.	mercredi 10 janv.	jeudi 11 janv.	vendredi 12 janv.	Epiphanie
	Semaine	<p>Carottes BIO Râpées & Maïs</p> <p>Raviolis BIO de Royans</p> <p>aux Légumes du Soleil BIO, à la Crème</p> <p>Yaourt Nature Sucré HVE</p>	<p>Crème de Potimarron BIO Lezsaisons & Croûtons</p> <p>Gratin de Colin aux Poireaux BIO</p> <p>Mélange Boulghour, Quinoa & Graines de Courge BIO</p> <p>Camembert</p> <p>Pomme</p>	<p>Œuf Dur BIO & Mayonnaise</p> <p>Rôti de Bœuf Français et son Jus Brun</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Fondue de Poireaux BIO au Curry</p> <p>Quartier d'Orange BIO</p>	<p>Dés de Betteraves BIO en Vinaigrette</p> <p>Risotto au Poulet Français & Champignons</p> <p>Tome des Bauges AOP</p> <p>Compote Pomme & Potimarron BIO Lezsaisons</p>	<p>Salade Verte & Vinaigrette</p> <p>Knack du Mont-Charvin</p> <p>PDT BIO Vapeur</p> <p>Choucroûte</p> <p>Galette des Rois à la Frangipane</p>		
	3	<p>lundi 15 janv.</p> <p>Soupe à l'Oignon & Croûtons</p> <p>Dos de Cabillaud sauce Aurore</p> <p>Coquillettes BIO Alpina au Beurre</p> <p>Fromage Râpé Français</p> <p>Clémentines</p>	<p>mardi 16 janv.</p> <p>Pommes de Terre BIO en Parmentière</p> <p>Emincé de Porc de Région sauce Vallée d'Auge</p> <p>Chou Fleur Béchamel au Lait BIO</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Compote Pomme & Rhubarbe Lezsaisons</p>	<p>mercredi 17 janv.</p> <p>Chou Chinois BIO sauce Cocktail</p> <p>Colombo d'Aiguillettes de Poulet Français</p> <p>Blé BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Abondance AOP</p> <p>Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</p>	<p>jeudi 18 janv.</p> <p>Menu Italien</p> <p>Salade Verte & Vinaigrette</p> <p>Gnocchi Crémeux Petit-Pois & Champignons</p> <p>Tiramisu au Chocolat</p>	<p>vendredi 19 janv.</p> <p>Céleri BIO en Rémoulade</p> <p>Sauté de Veau BIO aux Olives</p> <p>Semoule BIO Gonflée</p> <p>Légumes BIO à l'Orientale</p> <p>Fromage Blanc BIO de Minzier</p> <p>à la Confiture de Cerises Lezsaisons</p>		
	4	<p>lundi 22 janv.</p> <p>Soupe de Butternut & PDT BIO Lezsaisons</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & son Citron</p> <p>Petits-Pois & Carottes de Reignier Etuvées</p> <p>Yaourt aux Fruits Rouges BIO de Minzier</p>	<p>mardi 23 janv.</p> <p>Carottes & Panais BIO Râpés en Vinaigrette</p> <p>Quenelles Nature BIO du Royans Coulis Provençal</p> <p>Poelée de Haricots Verts BIO</p> <p>Bûche de Chèvre</p> <p>Cake au Chocolat</p>	<p>mercredi 24 janv.</p> <p>Betteraves BIO & Maïs en Vinaigrette</p> <p>Dahl de Lentilles Corail BIO</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Blettes BIO Etuvées</p> <p>Pomme BIO Caramélisées Lezsaisons</p>	<p>jeudi 25 janv.</p> <p>Macédoine de Légumes, Carottes & Navets BIO</p> <p>Diot au Vin Blanc de Région</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Raclette BIO de Savoie</p> <p>Quartiers d'Orange BIO</p>	<p>vendredi 26 janv.</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette</p> <p>Bourguignon de Bœuf HVE de Cahllonges</p> <p>Torsades BIO Alpina Savoie</p> <p>Dés de Fromage de Région</p> <p>Banane BIO</p>		
	5	<p>lundi 29 janv.</p> <p>Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons</p> <p>Pois Chiches BIO et Butternuts de Savoie OU Carottes BIO, coulis</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Fromage Râpé Français</p> <p>Clémentine</p>	<p>mardi 30 janv.</p> <p>Salade de Haricots Verts BIO</p> <p>Pilon de Poulet Français Rôti aux Herbes</p> <p>Ecrasé de Pommes de Terre de Savoie, au Lait BIO du Crêt Joli</p> <p>Comté BIO AOP</p> <p>Pomme BIO de Cercier</p>	<p>mercredi 31 janv.</p> <p>Rillettes de Porc & Cornichons</p> <p>Emincé de Veau Français au Romarin</p> <p>Purée de Pois Cassés</p> <p>Carottes BIO Vichy</p> <p>Yaourt Fermier BIO de Savoie</p> <p>à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche</p>	<p>jeudi 1 févr.</p> <p>Salade Verte, Douce Vinaigrette</p> <p>Croziflette Savoyarde</p> <p>aux Crozets BIO Alpina Savoie</p> <p>et Reblochon AOP</p> <p>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</p>	<p>vendredi 2 févr.</p> <p>Chandeleur</p> <p>Salade de Penne Rigate BIO Alpina Savoie</p> <p>Dos de Lieu Noir en Court-Mouillement</p> <p>Epinards au Lait BIO du Crêt Joli à Minzier</p> <p>Crêpe Chocolat & Noisette</p>		

Ces Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages.

Ils sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la Saison

Ils sont réalisés conformément au Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire