



# MENUS DU MOIS DE JANVIER 2026

	lundi 5 janv. <b>Rentrée Scolaire</b>	mardi 6 janv.	mercredi 7 janv.	jeudi 8 janv.	vendredi 9 janv. <b>Epiphanie</b>
2 Semaine	Carottes BIO Râpées raisins sec Raviolis BIO épinards Crème gorgonzola  Yaourt Nature Sucré	Crème de Potimarron BIO & Croûtons Gratin de Colin aux Poireaux BIO Mélange Boulghour, Quinoa & Graines de Courge BIO  Camembert Pomme	Oeuf Dur BIO & Mayonnaise Sauté de Bœuf Français et son Jus Brun Polenta BIO Tradition  Kiwi BIO	Dés de Betteraves BIO en Vinaigrette Risotto au Poulet Français & Champignons  Tome des Bauges AOP Compote Pomme & Potimarron BIO MAISON	Salade Verte & Vinaigrette Knack du Mont-Charvin Pommes de terre BIO Vapeur Choucroute  Galette des Rois à la Frangipane
3 Semaine	Soupe à l'Oignon & Croûtons MAISON Dos de Cabillaud sauce de la Mer Coquillettes BIO Alpina au Beurre  Fromage Français Râpé Clémentine	Pommes de Terre BIO en Parmentière Sauté de Porc espagnol du Mont Charvin Chou Fleur Béchamel au Lait BIO  Meule de Savoie BIO Compote Pomme & Rhubarbe MAISON	Chou Chinois BIO sauce Cocktail Colombo de Poulet Français Blé BIO cuit façon Pilaf  Abondance AOP Kiwi BIO	Salade Verte & Vinaigrette Gnocchi Crèmeux Petit-Pois & Champignons  Panacotta & biscuit	Céleri BIO en Rémoulade Sauté de Veau BIO aux Olives Semoule BIO Gonflée Légumes BIO à l'Orientale Fromage Blanc BIO à la Confiture de griottes
4 Semaine	Soupe de Butternut & Pomme de terre BIO MAISON Plein Filet de Colin d'Alaska Pané Sauce tartare Petits-Pois Carottes Etuvées  Yaourt bio coulis Fruits Rouges MAISON	Carottes & Panais BIO Râpés en Vinaigrette Billes de Quenelles Nature BIO Coulis Provençal Poêlée de Haricots Verts BIO  Bûche de Chèvre Mousse chocolat	Betteraves BIO & Maïs en Vinaigrette Dahl de Lentilles Corail BIO Riz BIO cuit façon Pilaf  Pomme BIO Caramélisées & Cake	Macédoine de Légumes BIO Diot du Mont Charvin Polenta BIO Tradition  Raclette BIO de Savoie Poire BIO	Salade Verte, Vinaigrette Bourguignon de Bœuf Rhône Alpes Torsades BIO Alpina Savoie  Emmental râpé Banane BIO
5 Semaine	Soupe aux Légumes BIO MAISON Boulettes végétales , coulis Tomaté Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf  Fromage Râpé Français Clémentine	Salade de Haricots Verts BIO Emincé de Poulet Français mariné Ecrasé de Pommes de Terre , au Lait BIO  Comté BIO AOP Pomme BIO	Rillette de Porc & Cornichons Emincé de Veau Français au Romarin Purée de Pois Cassés Carottes BIO Vichy Yaourt Fermier BIO de Savoie à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche	Salade Verte, Douce Vinaigrette Croziflette Savoyarde  Purée de Pomme HVE MAISON	Salade de perles BIO provençale Alpina Savoie Poisson bordelaise MAISON Epinards au Lait BIO  Crêpe Chocolat & Noisette

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

Ils sont validés par une 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