



MENUS DU MOIS DE JANVIER 2026	2	Semaine		<div>lundi 5 janv.</div> <div>Rentrée Scolaire</div> <div>Carottes BIO Râpées raisins sec Raviolis BIO épinards Crème gorgonzola Yaourt Nature Sucré</div>	<div>mardi 6 janv.</div> <div>Crème de Pofimarron BIO & Croûtons Gratin de Colin aux Poireaux BIO Mélange Boulghour, Quinoa & Graines de Courge BIO Camembert Pomme</div>	<div>mercredi 7 janv.</div> <div>Œuf Dur BIO & Mayonnaise Sauté de Bœuf Français et son Jus Brun Polenta BIO Tradition Kiwi BIO</div>	<div>jeudi 8 janv.</div> <div>Dés de Betteraves BIO en Vinaigrette Risotto au Poulet Français & Champignons Tome des Bauges AOP Compote Pomme & Pofimarron BIO MAISON</div>	<div>vendredi 9 janv.</div> <div>Epiphanie Salade Verte & Vinaigrette Knack du Mont-Charvin Pommes de terre BIO Vapeur Choucroute Galette des Rois à la Frangipane</div>
	3	Semaine		<div>lundi 12 janv.</div> <div>Soupe à l'Oignon & Croûtons MAISON Dos de Cabillaud sauce de la Mer Coquillettes BIO Alpina au Beurre Fromage Français Râpé Clémentine</div>	<div>mardi 13 janv.</div> <div>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</div>	<div>mercredi 14 janv.</div> <div>Chou Chinois BIO sauce Cocktail Colombo de Poulet Français Blé BIO cuit façon Pilaf Abondance AOP Kiwi BIO</div>	<div>jeudi 15 janv.</div> <div>Menu Italien Salade Verte & Vinaigrette Gnocchi Crémeux Petit-Pois & Champignons Panacotta & biscuit</div>	<div>vendredi 16 janv.</div> <div>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</div>
	4	Semaine		<div>lundi 19 janv.</div> <div>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</div>	<div>mardi 20 janv.</div> <div>Carottes & Panais BIO Râpés en Vinaigrette Billes de Quenelles Nature BIO Coulis Provençal Poelée de Haricots Verts BIO Bûche de Chèvre Mousse chocolat</div>	<div>mercredi 21 janv.</div> <div>Betteraves BIO & Maïs en Vinaigrette Dahl de Lentilles Corail BIO Riz BIO cuit façon Pilaf Pomme BIO Caramélisées & Cake</div>	<div>jeudi 22 janv.</div> <div>Macédoine de Légumes BIO Diot du Mont Charvin Polenta BIO Tradition Raclette BIO de Savoie Poire BIO</div>	<div>vendredi 23 janv.</div> <div>Salade Verte, Vinaigrette Bourguignon de Bœuf Rhône Alpes Torsades BIO Alpina Savoie Emmental râpé Banane BIO</div>
	5	Semaine		<div>lundi 26 janv.</div> <div>Soupe aux Légumes BIO MAISON Boulettes végétales , coulis Tomaté Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Fromage Râpé Français Clémentine</div>	<div>mardi 27 janv.</div> <div>Salade de Haricots Verts BIO Emincé de Poulet Français mariné Ecrasé de Pommes de Terre , au Lait BIO Comté BIO AOP Pomme BIO</div>	<div>mercredi 28 janv.</div> <div>Rillettes 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</div>	<div>jeudi 29 janv.</div> <div>Salade Verte, Douce Vinaigrette Croziflette Savoyarde Purée de Pomme HVE MAISON</div>	<div>vendredi 30 janv.</div> <div>Chandeleur Salade de perles BIO provençale Alpina Savoie Poisson bordelaise MAISON Epinards au Lait BIO Crêpe Chocolat & Noisette</div>

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

Ils sont validés par une diététicienne, ils peuvent étres 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