



	2	Rentrée Scolaire 08/01	mardi 9 janv.	mercredi 10 janv.	jeudi 11 janv.	Epiphanie 12/01
MENUS DU MOIS DE JANVIER 2024	Semaine N	Mélange de Carottes BIO & Maïs Raviolis aux Légumes du Soleil BIO de Royans à la Crème Yaourt Nature Sucré HVE	Crème de Potimarron BIO Lezsaisons & Croûtons Gratin Crémeux de Colin aux Poireaux BIO Mélange de Boulghour, Quinoa et Graines de Courge BIO Camembert Pomme BIO d'Atout Pom, Chevrier	Oeufs Durs BIO & Mayonnaise Rôti de Boeuf Français au Jus Polenta BIO Tradition Fondue de Poireaux BIO, Crème & Curry Quartiers d'Orange BIO	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Riz BIO en Risotto au Poulet Français et Champignons Tome AOP des Bauges Compotée Pomme & Potimarron BIO Lezsaisons	Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Knack Française de la Salaison du Mont Charvin PDT BIO à la Vapeur Chou façon Choucroute Galette des Rois à la Frangipane
	Semaine 8	lundi 15 janv.	mardi 16 janv.	mercredi 17 janv.	Menu Italien 18/01	vendredi 19 janv.
		Soupe à l'Oignon Leztroy & Croûtons Dos de Cabillaud sauce Aurore Coquillettes BIO Alpina Savoie Juste au Beurre Fromage Râpé Français Clémentine	Parmentière de Pommes de Terre BIO Emincé de Porc Français sauce Vallée d'Auge Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier Meule de Savoie BIO Compotée Pomme & Rhubarbe Lezsaisons	Chou Chine BIO Sauce Cocktail Colombo d'Aiguillette de Poulet Français BIÉ BIO façon Pilaf Abondance AOP Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Gnocchis BIO Velouté Forestier & Petits-Pois Tiramisu au Chocolat Leztroy	Céleri Rave BIO en Rémoulade Sauté de Veau BIO Français aux Olives Semoule BIO Gonflée Carottes & Navets BIO à l'Oriental Fromage Blanc BIO du Crêt Joli à la Confiture de Cerises Lezsaisons
	Semaine 4	lundi 22 janv.	mardi 23 janv.	mercredi 24 janv.	jeudi 25 janv.	vendredi 26 janv.
		Soupe de Butternuts & Pommes de Terre BIO Lezsaisons Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Petits-Pois & Carottes de Reignier Etuvés Yaourt aux Fruits Rouges BIO de Minzier	Duo Carottes & Panais BIO Râpés Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-de-Royans, Sauce Tomatée Poêlée de Haricots Verts BIO Bûche de Chèvre Cake au Chocolat	Betteraves BIO & Maïs en Vinaigrette Dahl de Lentilles Corail BIO Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Etuvée de Blettes BIO Pommes BIO Caramélisées Lezsaisons	Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO Diot au Vin Blanc de La Salaison du Mont-Charvin Polenta BIO Tradition Raclette BIO de Savoie Quartiers d'Orange BIO	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dès de Fromage de Région Boeuf BIO façon Bourguignon des GAEC de notre Contrée Torsades BIO Alpina, pointe d'Huile d'Olive Banane BIO des Antilles
	5	lundi 29 janv.	mardi 30 janv.	mercredi 31 janv.	jeudi 1 févr.	Chandeleur 02/02
	Semaine 6	Soupe aux Légumes Lezsaisons Pois Chiches BIO et Butternut de Savoie en sauce Tomate Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Fromage Râpé Français Clémentine	Salade de Haricots Verts BIO Pilon de Poulet Français Rôti aux Herbes Écrasé de Pommes de Terre Savoie, au Lait BIO du Crêt Joli Comté AOP BIO Pomme BIO de Cercier	Rillettes de Porc & Cornichon Émincé 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 Leztroy Croziflette Savoyarde aux Crozets BIO Alpina Savoie et Reblochon AOP Purée de Pomme HVE Lezsaisons	Salade de Penne Rigate BIO Alpina Savoie Dos de Lieu Noir en Court-Mouillement Épinards au Lait BIO de Minzier Crêpe fourrée Chocolat & Noisette