

NOUS VOUS SOUHAITONS DE  
TRÈS BELLES FÊTES DE NOËL  
ET VOUS PRÉSENTONS  
VOS VŒUX POUR 2023



LPP LA FONTAINE : LPP MIDI

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2023

	1	2	3	4	5
Semaine	<p><b>Vacances Scolaires 02/01</b></p> 	<p><b>Rentrée Scolaire 03/01</b></p> <p><b>Betteraves Rouges BIO</b>, Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p><b>Raviolis BIO</b> de <b>Royans</b> aux <b>Légumes du Soleil BIO</b>, sauce Tomate <b>Leztroy</b></p> <p>Yaourt Nature Sucré du <b>Pays Rochois</b>, <b>GEAC Pré Jourdan</b></p>	<p><b>mercredi 4 janv.</b></p> <p><b>PDT BIO</b> en Parmentière</p> <p>Dos d'Eglefin sauce Curry</p> <p>Epinards au <b>Lait BIO</b></p> <p>Brie</p> <p>Compotée Pomme &amp; Coing <b>Lezsaisons</b></p>	<p><b>jeudi 5 janv.</b></p> <p>Soupe de Carottes de <b>Reignier Lezsaisons</b> &amp; Croûtons</p> <p>Emincé de Dinde <b>Française</b> sauce Crème</p> <p><b>Riz BIO</b> Fantaisie</p> <p><b>Tome AOP</b> des <b>Bauges</b></p> <p>Quartiers d'<b>Orange BIO</b></p>	<p><b>Epiphanie 06/01</b></p> <p>Salade Verte &amp; Vinaigrette au Miel <b>Leztroy</b></p> <p>Rôti de Boeuf <b>Français</b> au Jus</p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p>Butternut de <b>Savoie</b> Rôti</p> <p>Galette des Rois</p>
Semaine	<p><b>lundi 9 janv.</b></p> <p>Crème Dubarry <b>Lezsaisons</b></p> <p>Dos de Cabillaud en Court-Mouillement</p> <p><b>Coquillettes BIO</b> <b>Alpina Savoie</b> Juste au Beurre</p> <p>Fromage Râpé <b>Français</b></p> <p><b>Pomme BIO</b> de <b>Tournon</b></p>	<p><b>mardi 10 janv.</b></p> <p><b>Carottes &amp; Panais BIO</b> râpés</p> <p><b>Quenelle Nature BIO</b> du <b>Royans</b> à la Tomate</p> <p>Poêlée de <b>Haricots Verts BIO</b></p> <p><b>Raclette BIO</b> de <b>Savoie</b></p> <p>Cake au Chocolat</p>	<p><b>mercredi 11 janv.</b></p> <p><b>Chou Chine BIO</b> Sauce Cocktail</p> <p>Colombo d'Aiguillette de Poulet <b>Français</b></p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Bûche de Chèvre</p> <p>Kiwi de la <b>Vallée du Rhône</b></p>	<p><b>Menu Savoyard 12/01</b></p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette</p> <p>Tartiflette Savoyarde <b>Leztroy</b> aux <b>Pommes de Terre BIO</b> et Reblochon du <b>GAEC Des Délices</b></p> <p><b>Savoyard</b></p> <p><b>Compote Pomme &amp; Poire BIO</b> <b>Lezsaisons</b></p>	<p><b>vendredi 13 janv.</b></p> <p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade</p> <p>Tajine de <b>Veau BIO</b> Marocaine</p> <p><b>Semoule BIO</b> Gonflée</p> <p><b>Légumes BIO</b> à l'Orientale</p> <p><b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b>, à la Confiture de Cerises <b>Lezsaisons</b></p>
Semaine	<p><b>lundi 16 janv.</b></p> <p><b>Lentilles Vertes BIO</b> à la Vigneronne</p> <p>Emincé de Porc de <b>Région</b> sauce Vallée d'Auge</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b></p> <p><b>La Dent du Chat BIO</b></p> <p>Clémentines</p>	<p><b>mardi 17 janv.</b></p> <p>Coleslaw aux Raisins Secs, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b></p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané &amp; Citron</p> <p>PDT de <b>Savoie</b> à la Vapeur</p> <p>Fondue de <b>Poireaux BIO</b></p> <p><b>Yaourt aux Fruits Rouges BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>mercredi 18 janv.</b></p> <p>Macédoine de Légumes, <b>Navet &amp; Carottes BIO</b></p> <p>Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Rôti aux Herbes</p> <p><b>Mélange de Boulghour, Quinoa et Graines de Courge BIO</b></p> <p>Etuvée de <b>Blettes BIO</b></p> <p>Panacotta à la <b>Framboises BIO</b></p>	<p><b>jeudi 19 janv.</b></p> <p><b>Soupe de Butternuts &amp; Pommes de Terre BIO</b> <b>Lezsaisons</b></p> <p><b>Pois Chiches BIO</b> et Butternut de <b>Savoie</b> en sauce Tomate</p> <p><b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Camembert</p> <p>Quartiers d'Orange</p>	<p><b>vendredi 20 janv.</b></p> <p>Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Lasagnes de Boeuf <b>Maison</b></p> <p><b>Comté AOP BIO</b></p> <p>Crumble aux <b>Pommes BIO</b> de <b>Haute-Savoie</b></p>
Semaine	<p><b>lundi 23 janv.</b></p> <p>Soupe à l'Oignon <b>Leztroy</b> &amp; Croûtons</p> <p>Diof <b>Rochois</b> au Vin Blanc</p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p>Fromage Râpé <b>Français</b></p> <p><b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b></p>	<p><b>Nouvel An Chinois 24/01</b></p> <p><b>Carottes BIO</b>, Coeur de Palmier, Maïs &amp; sauce Sésame</p> <p>Samoussas de Légumes</p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Litchi &amp; Ananas, Sirop de Badiane</p>	<p><b>mercredi 25 janv.</b></p> <p>Pâté en Croûte &amp; Cornichons</p> <p>Loup de Mer sauce Aurore</p> <p>Pommes de Terre <b>de Savoie</b> au Four</p> <p>Salsifis en Persillade</p> <p><b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Savoie</b> à la <b>Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche</b></p>	<p><b>jeudi 26 janv.</b></p> <p>Salade de <b>Pépinettes BIO</b> <b>Alpina Savoie</b></p> <p><b>Oeufs Brouillés BIO</b> aux Fines Herbes</p> <p>Poêlée de <b>Haricots Verts BIO</b></p> <p><b>Abondance AOP</b> des <b>Pays de Savoie</b></p> <p><b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b></p>	<p><b>vendredi 27 janv.</b></p> <p>Salade Verte, Vinaigrette Balsamique</p> <p>Bourguignon de <b>Boeuf BIO des Savoie</b></p> <p><b>Croés BIO</b> <b>Alpina Savoie</b> façon Pilaf</p> <p>Tomme <b>Rochoise</b> Fermière</p> <p>Clafouris aux Fruits Rouges aux <b>Oeufs BIO</b></p>
Semaine	<p><b>lundi 30 janv.</b></p> <p><b>Soupe aux Légumes &amp; PDT BIO</b> <b>Lezsaisons</b></p> <p><b>Raviolis BIO</b> du <b>Royans</b>, <b>Farce Tomate Confités</b>, Sauce à la Crème</p> <p>Clémentines</p>	<p><b>mardi 31 janv.</b></p> <p><b>Betteraves BIO</b> &amp; Maïs en Vinaigrette</p> <p>Escalope de Porc <b>de Région</b> à l'Italienne</p> <p><b>Semoule BIO</b> Gonflée</p> <p>Meule de <b>Savoie</b></p> <p><b>Purée de Pomme HVE</b> <b>Lezsaisons</b></p>	<p><b>mercredi 1 févr.</b></p> <p><b>Céleri BIO</b> en Rémoulade</p> <p>Dahl de <b>Lentilles Corail BIO</b></p> <p><b>Riz BIO</b> <b>Camarguais IGP</b></p> <p>Carottes de <b>Savoie</b> Vichy</p> <p><b>Pomme BIO</b> des <b>Pays de Savoie</b></p> <p>Caramélisées <b>Lezsaisons</b></p>	<p><b>Chandeleur 02/02</b></p> <p>Salade de <b>Carottes BIO</b> Râpées</p> <p>Emincé de Poulet <b>Français</b> aux Herbes</p> <p><b>Pommes de Terre Grenailles BIO</b> Rôties</p> <p>Fondue de <b>Poireaux BIO</b></p> <p>Crêpe fourrée Chocolat &amp; Noisette</p>	<p><b>Menu Plaisir ! 03/02</b></p> <p>Saucisson <b>Rochois</b> &amp; Cornichon</p> <p>Pizza aux Fromages</p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette</p> <p>Tiramisu Maison</p>

Ces menus sont validés par Marion MOLLARD 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.