



Ces Menus sont validés par Marion MOLLARD 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

Semaine	1	2	3	4
	lundi 2 janv.	lundi 9 janv.	lundi 16 janv.	lundi 23 janv.
	mardi 3 janv. Rentrée Scolaire Betteraves Rouges BIO Vinaigrette Mini Quenelles de Royans à la Tomate Riz BIO cuit Pilaf Yaourt BIO du Crêt Joli au Coulis de Fruits	mardi 10 janv. Potage PDT & Polimarron BIO Dicot Rochois / <i>Filet de Dinde</i> Crozets Alpina Savoie Pana-Cotta à la Framboise	mardi 17 janv. Céleris BIO Rémoulade Recette des Enfants Cabillaud en Court-Mouillement Riz Basmati au Curcuma Blettes BIO Etuvées Crème Chocolat au Lait BIO de Minzier	mardi 24 janv. Potage Campagnard, PDT & Poireaux BIO Sauté de Veau BIO Français au Citron Polenta BIO Tradition Le Crêztoy BIO Clémentines
	mercredi 4 janv. Chou Chine & Carottes BIO en Coleslaw Omelette au Fromage Blé à la Tomate Petit Suisse Sucré Pomme BIO de Cercier au Four	mercredi 11 janv. Salade Verte de Saison Tajine d'Agneau Marocaine Semoule BIO Mode Berbère et ses Légumes BIO à l'Orientale Morbier BIO AOP Marcel Petite Salade Exotique, Orange BIO et Mangue	mercredi 18 janv. Le Traditionnel Œuf Mayonnaise Raviolis BIO de Royans aux Légumes du Soleil Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier Banane BIO des Antilles	mercredi 25 janv. Farfalles BIO & Cudités Cocktail Colombo des Iles au Poulet Français Poêlée d' Haricots Verts BIO Comté BIO Marcel Petite Salade Pommes BIO & Ananas
	jeudi 5 janv. Toastinade à la Sardine et Mesclun Poulet Français Rôti Doré au Four Petits Pois Etuvés et Carottes BIO Glacées Galette des Rois	jeudi 12 janv. Carottes BIO Râpées en Vinaigrette Steak Haché de Bœuf BIO Charolais Purée de Pois Cassés Fromage Blanc Sucré BIO de Minzier Le Marbré	jeudi 19 janv. Carottes & Navets BIO en Macédoine Escalope de Porc de l' Ain Marinée / <i>Filet Dinde</i> Ecrasé de PDT & Panais BIO Gruyère BIO de la Dent du Chat Pomme BIO de Cercier	jeudi 26 janv. Fraîcheur de Céleri & Carottes BIO Poisson Frais selon le Cours Riz BIO Safrané cuit Pilaf Chèvre Demi Sec d' Habère Poche Crème Caramel au Lait BIO de Minzier
	vendredi 6 janv. Potage Dubarry aux PDT BIO Sauté de Bœuf Français Bourguignon Coquillettes BIO de Chambéry Fromage Râpé "Pâtes ou Potage" Banane BIO des Antilles	vendredi 13 janv. Pâté en Croûte Richelieu & Cornichon / Cake Poisson Frais sauce Paprika Epinards au Lait BIO de Minzier Pommes de Terre BIO Sautées Chèvre, Ferme de l'Entremont à Samoëns Pomme BIO de Cercier	vendredi 20 janv. Scarole, Douce Vinaigrette Variante de Bœuf BIO Savoyard Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier Tomme Rochoise Tarte façon Cheese Cake	vendredi 27 janv. Salade Verte et Trévisé La Tartiflette Rochoise / <i>Volaille</i> aux Pommes de Terre BIO et Reblochon Fermier AOC Rochois Compotée Pommes BIO et Châtaigne

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2017



Belle et Heureuse Année 2017!!



Pain BIO à chaque Repas