ruii bio di						
	1	lundi 4 janv.	mardi 5 janv.	mercredi 6 janv.	Epiphanie 07/01	vendredi 8 janv.
2021	Semaine -	Dés de Betteraves Rouges BIO Raviolis BIO du Royans aux Légumes du Soleil BIO Yaourt aux Fruits BIO de Minzier	Crème de Chou-Fleur Dubarry Lezsaisons Émincé de Poulet Français Yassa Riz Basmati Comté Fruitier BIO AOP Clémentines	Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex Mex Escalope de Porc de Rhône-Alpes sauce Moutarde Purée de Brocolis BIO Brie Purée Pom'Framboises BIO Lezsaisons	Haricots Verts BIO, Vinaigrette Leztroy Rôti de Boeuf Français et Jus Brun Polenta BIO Tradition Butternut de Savoie Rôti Galette des Rois	Oeuf Dur Mayonnaise Filet de Cabillaud sauce Crème Petits Pois & Carottes BIO Etuvés Tome AOP des Bauges Kiwi BIO de la Vallée du Rhône
	Semaine 5	lundi 11 janv.	mardi 12 janv.	mercredi 13 janv.	jeudi 14 janv.	vendredi 15 janv.
MENUS DU MOIS DE JANVIER		Potage Saint-Germain aux Pois Cassés, Lezsaisons Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Fromage Râpé pour le Potage Cake Moelleux au Chocolat	Céleri Rave BIO en Rémoulade Tajine de Veau BIO façon Marocaine Semoule BIO mode Berbère Légumes BIO à l'Orientale Camembert Quartiers d'Orange BIO	Pâté en Croûte & Cornichon Colombo d'Aiguillette de Poulet Français PDT Grenailles BIO Rôties B ûche de Chèvre Banane BIO des Antilles	Carottes & Panais BIO Vinaigrette Quenelle Nature BIO du Royans à la Tomate Riz BIO cuit façon Pilaf Fromage Blanc BIO de Minzier, Confiture de Mirabelles Lezsaisons	Salade Verte & Douce Vinaigrette Croziflette Leztroy aux Crozets BIO Alpina Savoie et Reblochon AOP Compote Pom'Pêche Lezsaisons
	3	lundi 18 janv.	mardi 19 janv.	mercredi 20 janv.	jeudi 21 janv.	vendredi 22 janv.
	Semaine .	Salade de Lentilles Vertes BIO Sauté de Porc de Rhône-Alpes à l'Echalote Epinards à la Crème La Dent du Chat BIO Salade de Fruits Mangue Ananas	Carottes BIO Râpées Vinaigrette Pois Chiches BIO et Butternut de Savoie en sauce Tomate Riz BIO cuit façon Pilaf Beaufort AOP de Haute-Maurienne Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier	Betteraves BIO & Maïs Sauté de Canard Français aux Champignons Farfalles au Beurre Navets Boule d'Or BIO Poêlés Crème Dessert Chocolat, Lait BIO de Minzier	Soupe Veloutée de Légumes BIO Lezsaisons, Croûtons Bourguignon de Boeuf BIO Savoyard Pomme de Terre de Savoie au Four Tomme Fermière Rochoise Pomme BIO de Haute-Savoie	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Merlu en Court-Mouillement Blé BIO au Beurre Carottes BIO Vichy Crumble aux Pommes BIO de Cercier
	Semaine 4	lundi 25 janv.	mardi 26 janv.	mercredi 27 janv.	jeudi 28 janv.	vendredi 29 janv.
		Soupe Onctueuse aux Potimarrons, Lezsaisons Diots de Haute-Savoie Polenta BIO de Savoie Tradition Raclette BIO de Savoie Quartiers d'Orange	Fraîcheur de Céleri & Carotte des Pays de Savoie Emincé de Poulet Français aux Herbes Boulghour BIO Gonflé Fondue de Poireaux BIO Yaourt BIO de Minzier à la Châtaigne	Chou Chine BIO Cocktail Eglefin sauce Aurore Riz BIO & Quinoa Rouge Petit Suisse Sucré Pain de Gênes	Salade Verte du Moment Lasagnes Fraîches de Haute-Savoie au Boeuf Charolais Pomme BIO de Cercier cuite au Four, Pointe de Confiture d'Abricot Lezsaisons	PDT BIO en Parmentière Oeufs BIO Brouillés aux Champignons Poêlée de Haricots Verts BIO Abondance AOP des Pays de Savoie Banane BIO des Antilles