

	Vacances Scolaires 02/01	Rentrée Scolaire 03/01	jeudi 5 janv.	Epiphanie 06/01
Semaine 1		<b>Betteraves Rouges BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Raviolis BIO</b> de <b>Royans</b> aux <b>Légumes du Soleil BIO</b> , sauce Tomate <b>Leztroy</b> Yaourt Nature Sucré du <b>Pays Rochois</b> , <b>GEAC Pré Jourdan</b>	Soupe de Carottes de <b>Reignier Lezsaïsons &amp; Croûtons</b> Emincé de Dinde <b>Française</b> sauce Crème <b>Riz BIO</b> Fantaisie <b>Tome AOP</b> des <b>Bauges</b> Quartiers <b>d'Orange BIO</b>	Salade Verte & Vinaigrette au Miel <b>Leztroy</b> Rôti de Boeuf <b>Français</b> au Jus <b>Polenta BIO</b> Tradition Butternut de <b>Savoie</b> Rôti Galette des Rois
Semaine 2	lundi 9 janv. Crème Dubarry <b>Lezsaïsons</b> Dos de Cabillaud en Court-Mouillement <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre Fromage Râpé <b>Français</b> <b>Pomme HVE</b> de <b>Haute-Savoie</b>	mardi 10 janv. <b>Carottes &amp; Panais BIO</b> râpés <b>Quenelle Nature BIO</b> du <b>Royans</b> à la Tomate Poêlée de <b>Haricots Verts BIO</b> <b>Raclette BIO</b> de <b>Savoie</b> Cake au Chocolat	Menu Savoyard 12/01 Salade Verte & Douce Vinaigrette Tartiflette Savoyarde aux <b>Pommes de Terre BIO</b> et Reblochon <b>Compote Pomme &amp; Poire BIO Lezsaïsons</b> Biscuit Moelleux aux Noix	vendredi 13 janv. <b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Tajine de <b>Veau BIO</b> Marocaine <b>Semoule BIO</b> Gonflée <b>Légumes BIO</b> à l'Orientale <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> , à la Confiture de Cerises <b>Lezsaïsons</b>
Semaine 3	lundi 16 janv. <b>Lentilles Vertes BIO</b> à la Vigneronne Emincé de Porc de <b>Région</b> sauce Vallée d'Auge Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> <b>La Dent du Chat BIO</b> Clémentines	mardi 17 janv. Coleslaw aux Raisins Secs, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron PDT de <b>Savoie</b> à la Vapeur Fondue de <b>Poireaux BIO</b> <b>Yaourt aux Fruits Rouges BIO</b> de <b>Minzier</b>	Menu Plaisir ! 19/01 Saucisson <b>Rochois</b> & Cornichon Pizza Leztroy aux Fromages Salade Verte & Douce Vinaigrette Moelleux au Chocolat & Crème Anglaise	vendredi 20 janv. Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Pois Chiches BIO</b> et Butternut de <b>Savoie</b> en sauce Tomate <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Comté AOP BIO</b> Crumble aux <b>Pommes BIO</b> de <b>Haute-Savoie</b>
Semaine 4	lundi 23 janv. Soupe à l'Oignon <b>Leztroy</b> & Croûtons Diot <b>Rochois</b> au Vin Blanc <b>Polenta BIO</b> Tradition Fromage Râpé <b>Français</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	Nouvel An Chinois 24/01 <b>Carottes BIO</b> , Coeur de Palmier, Maïs & sauce Sésame Samoussas de Légumes <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Litchi & Ananas, Sirop de Badiane	jeudi 26 janv. Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> <b>Oeufs Brouillés BIO</b> aux Fines Herbes Poêlée de <b>Haricots Verts BIO</b> <b>Abondance AOP</b> des <b>Pays de Savoie</b> <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b>	vendredi 27 janv. Salade Verte, Vinaigrette Balsamique Bourguignon de <b>Boeuf BIO des Savoie</b> <b>Croés BIO Alpina Savoie</b> façon Pilaf Tomme <b>Rochoise</b> Fermière Clafoutis aux Fruits Rouges aux <b>Oeufs BIO</b>
Semaine 5	lundi 30 janv. Salade de <b>Carottes BIO</b> Râpées <b>Raviolis BIO</b> du <b>Royans</b> , <b>Farce Tomate Confites</b> , Sauce à la Crème Clémentines	mardi 31 janv. <b>Betteraves BIO</b> & Maïs en Vinaigrette Escalope de Porc <b>de Région</b> à l'Italienne <b>Semoule BIO</b> Gonflée Meule de <b>Savoie</b> <b>Purée de Pomme HVE Lezsaïsons</b>	Chandeleur 02/02 Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Emincé de Poulet <b>Français</b> aux Herbes <b>Pommes de Terre Grenailles BIO</b> Rôties Fondue de <b>Poireaux BIO</b> Crêpe fourrée Chocolat & Noisette	vendredi 3 févr. <b>Soupe aux Légumes &amp; PDT BIO Lezsaïsons</b> Dos de Lieu Noir au Beurre Epinards au <b>Lait BIO</b> Fromage Râpé <b>Français</b> Mousse au Chocolat <b>Leztroy</b>