



	Semaine 2		Semaine 3		Semaine 4		Semaine 5	
	Rentrée Scolaire 08/01	mardi 9 janv.	jeudi 11 janv.	Epiphanie 12/01				
	Mélange de <b>Carottes BIO</b> & Maïs <b>Raviolis aux Légumes du Soleil BIO</b> de <b>Royans</b> à la Crème <b>Yaourt Nature Sucré HVE</b>	<b>Crème de Potimarron BIO Lezsaisons</b> & Croûtons Gratin Crémeux de Colin aux <b>Poireaux BIO</b> <b>Mélange de Boulghour, Quinoa et Graines de Courge BIO</b> Camembert <b>Pomme BIO d'Atout Pom, Chevrier</b>	<b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette <b>Riz BIO</b> en Risotto au Poulet <b>Français</b> et Champignons <b>Tome AOP</b> des <b>Bauges</b> <b>Compotée Pomme &amp; Potimarron BIO Lezsaisons</b>	Salade Verte & Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b> Knack Française de <b>la Salaison du Mont Charvin</b> <b>PDT BIO</b> à la Vapeur Chou façon Choucroute Galette des Rois à la Frangipane				
	lundi 15 janv.	mardi 16 janv.	Menu Italien 18/01	vendredi 19 janv.				
	Soupe à l'Oignon <b>Leztroy</b> & Croûtons Dos d'Eglefin sauce Aurore <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre Fromage Râpé <b>Français</b> Clémentine	Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b> Emincé de Porc <b>Français</b> sauce Vallée d'Auge Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Meule de Savoie BIO</b> Compotée Pomme & Rhubarbe <b>Lezsaisons</b>	Salade Verte & Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Gnocchis BIO</b> Velouté Forestier & Petits-Pois Tiramisu au Chocolat <b>Leztroy</b>	<b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Sauté de <b>Veau BIO Français</b> aux Olives <b>Semoule BIO</b> Gonflée <b>Carottes &amp; Navets BIO</b> à l'Oriental <b>Fromage Blanc BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> à la Confiture de Cerises <b>Lezsaisons</b>				
	lundi 22 janv.	mardi 23 janv.	jeudi 25 janv.	vendredi 26 janv.				
	<b>Soupe de Butternuts &amp; Pommes de Terre BIO Lezsaisons</b> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Petits-Pois & Carottes de <b>Reignier</b> Etuvés <b>Yaourt aux Fruits Rouges BIO</b> de <b>Minzier</b>	Duo <b>Carottes &amp; Panais BIO</b> Râpés <b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Saint-Jean-de-Royans</b> , Sauce Tomatée Poêlée de <b>Haricots Verts BIO</b> Bûche de Chèvre Cake au Chocolat	Macédoine de Légumes, <b>Navets &amp; Carottes BIO</b> Diot au Vin Blanc de <b>La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</b> <b>Polenta BIO</b> Tradition <b>Raclette BIO</b> de <b>Savoie</b> Quartiers <b>d'Orange BIO</b>	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> & DèS de Fromage de <b>Région</b> <b>Boeuf BIO</b> façon Bourguignon des <b>GAEC de notre Contrée</b> <b>Torsades BIO Alpina</b> , pointe d'Huile d'Olive <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b>				
	lundi 29 janv.	mardi 30 janv.	jeudi 1 févr.	Chandeleur 02/02				
	Soupe aux Légumes <b>Lezsaisons</b> <b>Pois Chiches BIO</b> et Butternut de <b>Savoie</b> en sauce Tomate <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf Fromage Râpé <b>Français</b> Clémentine	Salade de <b>Haricots Verts BIO</b> Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Rôti aux Herbes Écrasé de Pommes de Terre <b>Savoie</b> , au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> <b>Comté AOP BIO</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	Salade Verte & Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b> Crozziflette Savoyarde aux <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> et <b>Reblochon AOP</b> <b>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</b>	Salade de <b>Penne Rigate BIO Alpina Savoie</b> Dos de Cabillaud en Court-Mouillement Épinards au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> Crêpe fourrée Chocolat & Noisette				