

NOUS VOUS PRÉSENTONS  
NOS MEILLEURS VŒUX POUR 2021



Restaurant Scolaire

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2021

Semaine 1

lundi 4 janv.	mardi 5 janv.	mercredi 6 janv.	Epiphanie 07/01	vendredi 8 janv.
Dés de <b>Betteraves Rouges BIO</b> <b>Ravioles BIO</b> du <b>Royans</b> aux <b>Légumes du Soleil BIO</b> <b>Yaourt aux Fruits BIO</b> de <b>Minzier</b>	Crème de Chou-Fleur Dubarry <b>Lezsaisons</b> Émincé de Poulet <b>Français</b> Yassa Riz Basmati <b>Comté Fruittier BIO AOP</b> Clémentines	<b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> façon Tex Mex Escalope de Porc de <b>Rhône-Alpes</b> sauce Moutarde <b>Purée de Brocolis BIO</b> Brie <b>Purée Pom'Framboises BIO Lezsaisons</b>	<b>Haricots Verts BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b> Rôti de Boeuf <b>Français</b> et Jus Brun <b>Polenta BIO</b> Tradition Butternut de <b>Savoie</b> Rôti Galette des Rois	Oeuf Dur Mayonnaise Filet de Cabillaud sauce Crème Petits Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés <b>Tome AOP</b> des <b>Bauges</b> <b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b>

Semaine 2

lundi 11 janv.	mardi 12 janv.	mercredi 13 janv.	jeudi 14 janv.	vendredi 15 janv.
Potage Saint-Germain aux Pois Cassés, <b>Lezsaisons</b> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> Fromage Râpé pour le Potage Cake Moelleux au Chocolat	<b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Tajine de <b>Veau BIO</b> façon Marocaine <b>Semoule BIO</b> mode Berbère <b>Légumes BIO</b> à l'Orientale Camembert Quartiers <b>d'Orange BIO</b>	Pâté en Croûte & Cornichon Colombo d'Aiguillette de Poulet <b>Français</b> <b>PDT Grenailles BIO</b> Rôties Bûche de Chèvre <b>Banane BIO</b> des Antilles	<b>Carottes &amp; Panais BIO</b> Vinaigrette <b>Quenelle Nature BIO</b> du <b>Royans</b> à la Tomate <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> , Confiture de Mirabelles <b>Lezsaisons</b>	Salade Verte & Douce Vinaigrette Crozettes <b>Leztroy</b> aux <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> et <b>Reblochon AOP</b> Compote Pom'Pêche <b>Lezsaisons</b>

Semaine 3

lundi 18 janv.	mardi 19 janv.	mercredi 20 janv.	jeudi 21 janv.	vendredi 22 janv.
Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> Sauté de Porc de <b>Rhône-Alpes</b> à l'Echalote Epinards à la Crème <b>La Dent du Chat BIO</b> Salade de Fruits Mangué Ananas	<b>Carottes BIO</b> Râpées Vinaigrette <b>Pois Chiches BIO</b> et Butternut de <b>Savoie</b> en sauce Tomate <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Beaufort AOP</b> de <b>Haute-Maurienne</b> <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>Betteraves BIO</b> & Maïs Sauté de Canard <b>Français</b> aux Champignons Farfalles au Beurre <b>Navets Boule d'Or BIO</b> Poêlés Crème Dessert Chocolat, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	Soupe Veloutée de <b>Légumes BIO Lezsaisons</b> , Croûtons Bourguignon de <b>Boeuf BIO Savoyard</b> Pomme de Terre de <b>Savoie</b> au Four Tomme Fermière <b>Rochoise</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Haute-Savoie</b>	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Merlu en Court-Mouillement <b>Blé BIO</b> au Beurre <b>Carottes BIO</b> Vichy Crumble aux <b>Pommes BIO</b> de <b>Cercier</b>

Semaine 4

lundi 25 janv.	mardi 26 janv.	mercredi 27 janv.	jeudi 28 janv.	vendredi 29 janv.
Soupe Onctueuse aux Potimarrons, <b>Lezsaisons</b> Diots de <b>Haute-Savoie</b> <b>Polenta BIO</b> de <b>Savoie</b> Tradition <b>Raclette BIO</b> de <b>Savoie</b> Quartiers d'Orange	Fraîcheur de Céleri & Carotte des <b>Pays de Savoie</b> Émincé de Poulet <b>Français</b> aux Herbes <b>Bouloghous BIO</b> Gonflé Fondue de <b>Poireaux BIO</b> <b>Yaourt BIO</b> de <b>Minzier</b> à la Châtaigne	<b>Chou Chine BIO</b> Cocktail Egline sauce Aurore <b>Riz BIO</b> & Quinoa Rouge Petit Suisse Sucré Pain de Gênes	Salade Verte du Moment Lasagnes Fraîches de <b>Haute-Savoie</b> au Boeuf <b>Charolais</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b> cuite au Four, Pointe de Confiture d'Abricot <b>Lezsaisons</b>	<b>PDT BIO</b> en Parmentière <b>Oeufs BIO Brouillés</b> aux Champignons Poêlée de <b>Haricots Verts BIO</b> <b>Abondance AOP</b> des <b>Pays de Savoie</b> <b>Banane BIO</b> des Antilles