



Restaurant Scolaire

afaq
ISO 14001
Environnement
AFNOR CERTIFICATION

Leztroy
la nature a du goût

MENUS DU MOIS DE DÉCEMBRE 2021

	49	50	51	52	
Semaine	<p>lundi 6 déc.</p> <p>Carottes Râpées BIO Vinaigrette Leztroy</p> <p>Dos de Cabillaud, sauce à l'Italienne</p> <p>Blé BIO à la Tomate</p> <p>Tome AOP des Bauges</p> <p>Compote Pomme & Potimarron BIO Lezsaisons</p>	<p>mardi 7 déc.</p> <p>Salade de Pépinielles BIO Alpina Savoie façon Tex Mex</p> <p>Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier</p> <p>Comté AOP BIO 6-9 mois</p> <p>Clémentines</p>	<p>mercredi 8 déc.</p> <p>Chou Chine BIO sauce Cocktail</p> <p>Rôti de Porc Français sauce Curry</p> <p>Polenta BIO aux Trompettes</p> <p>Fromage Blanc BIO de Minzier, à la Confiture de Cerises Lezsaisons</p>	<p>jeudi 9 déc.</p> <p>Méli-Mélo de Saison</p> <p>Hachis Parmentier Landais</p> <p>Brie</p> <p>Quartiers d'Orange</p>	<p>vendredi 10 déc.</p> <p>Crème de Potimarron de Savoie Lezsaisons</p> <p>Oeufs Brouillés BIO au Fromage</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Blettes BIO Béchamel</p> <p>Panacotta Coullis Passion Leztroy</p>
Semaine	<p>lundi 13 déc.</p> <p>Céleri et Pommes BIO en rémoulade</p> <p>Cappelletti du Royans Epinards & Fromage Frais, au coulis de Tomate</p> <p>Fromage Râpé Français</p> <p>Yaourt aux Coings BIO du Crêt Joli</p>	<p>mardi 14 déc.</p> <p>Salade de Lentilles Vertes BIO Gribiche</p> <p>Sauté de Veau BIO aux Epices</p> <p>Epinards à la Crème</p> <p>Tomette BIO de Yenne</p> <p>Pomme BIO de Cercier</p>	<p>mercredi 15 déc.</p> <p>Coleslaw, Chou & Carotte BIO</p> <p>Filet de Poulet Français sauce Crème & Champignons</p> <p>Gratin Dauphinois, PDT BIO</p> <p>Desserts de Noël</p>	<p>jeudi 16 déc.</p> <p> <i>Repas de Noël!</i></p>	<p>vendredi 17 déc.</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette</p> <p>Steak Haché de Boeuf BIO Charolais sauce BBQ</p> <p>Croés Alpina Savoie façon Pilaf</p> <p>Chèvre Demi-Sec d'Habère Poche</p> <p>Banane BIO</p>
Semaine	<p>Vacances Scolaires 20/12</p> <p>Segments de Pomelos Sucrés</p> <p>Diots de Haute-Savoie</p> <p>Crozels BIO Alpina Savoie</p> <p>Abondance AOP des Pays de Savoie</p> <p>Flan Vanille au Lait BIO de Minzier</p>	<p>mardi 21 déc.</p> <p>Salade de Riz BIO Colorée</p> <p>Quiche au Fromage</p> <p>Purée de Brocolis BIO</p> <p>Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier</p> <p>Orange</p>	<p>mercredi 22 déc.</p> <p>Chou-fleur à la Vinaigrette Leztroy</p> <p>Boeuf Bourguignon Français</p> <p>Pommes de Terre BIO au Four</p> <p>Flan de Courge BIO</p> <p>Tarte aux Pralines</p>	<p>jeudi 23 déc.</p> <p>Salade Verte de Saison</p> <p>Macaronis BIO de Chambéry et sauce Carbonara Leztroy</p> <p>Beaufort AOP</p> <p>Pomme BIO de Cercier Caramélisées</p>	<p>vendredi 24 déc.</p> <p>Oeuf Dur BIO, Pointe de Mayonnaise</p> <p>Dos d'Eglefin sauce Tomate</p> <p>PDT de Savoie Sautées</p> <p>Fondue de Poireaux BIO</p> <p>Clémentines</p>
Semaine	<p>lundi 27 déc.</p> <p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Quenelle Nature du Royans à la Tomate</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Camembert</p> <p>Clémentines</p>	<p>mardi 28 déc.</p> <p>Céleri BIO en Rémoulade</p> <p>Poulet Français Rôti Doré au Four</p> <p>Petits Pois & Carottes BIO Etuvés</p> <p>Petit Suisse Sucré</p> <p>Biscuit Spéculoos Leztroy</p>	<p>mercredi 29 déc.</p> <p>Carottes & Navets BIO en Macédoine</p> <p>Rôti de Veau Français Grand Veneur</p> <p>Purée de Pommes de Terre BIO</p> <p>Raclette Fermière IGP</p> <p>Kaki</p>	<p>jeudi 30 déc.</p> <p>Toastinade à la Sardine & Mescalun</p> <p>Filet de Cabillaud en Court Mouillement</p> <p>Torsades BIO Alpina, pointe d'Huile d'Olive</p> <p>Endives Braisées</p> <p>Tomme Fermière Rochoise</p> <p>Purée de Pommes BIO Lezsaisons</p>	<p>vendredi 31 déc.</p> <p>Haricots Verts BIO Vinaigrette</p> <p>Longe de Porc façon Bacon</p> <p>Mijotée de Lentilles Vertes BIO</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Banane BIO</p>