

NOUS VOUS SOUHAITONS
DE TRÈS BELLES FÊTES DE NOËL
ET VOUS PRÉSENTONS
NOS VŒUX POUR 2022



Crèche Moyens-Grands

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2022

	1	2	3	4	5
Semaine	<p>lundi 3 janv.</p> <p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy Raviolis BIO de Royans aux Légumes du Soleil BIO, sauce Tomate Leztroy Fromage Râpé Français Yaourt Nature BIO de Minzier</p>	<p>mardi 4 janv.</p> <p>Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons Émincé de Poulet Français Yassa Riz BIO cuit façon Pilaf Comté AOP BIO Clémentines</p>	<p>mercredi 5 janv.</p> <p>Dos de Cabillaud Court-Mouillement Pommes de Terre BIO Sautées Haricots Verts BIO Persillés Brie Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons</p>	<p>Epiphanie 06/01</p> <p>Emincé de Boeuf Français et Jus Brun Polenta BIO Tradition Butternut de Savoie Rôti Petit Suisse Nature Galette des Rois</p>	<p>vendredi 7 janv.</p> <p>Sauté de Porc de Région sauce à la Moutarde Purée Crécy, Carottes et Pommes de Terre BIO Bûche de Chèvre Pomme HVE de Haute-Savoie</p>
Semaine	<p>lundi 10 janv.</p> <p>Crème Dubarry Lezsaisons Filet de Colin sauce Citron Épinards au Lait BIO du Crêt Joli Fromage Râpé pour le Potage Cake au Chocolat</p>	<p>mardi 11 janv.</p> <p>Duo Carottes & Panais BIO Râpés Quenelles Nature BIO de Royans Coulis Provençal Riz BIO cuit façon Pilaf Beaufort AOP de Haute-Maurienne Quartiers d'Orange BIO</p>	<p>mercredi 12 janv.</p> <p>Colombo d'Aiguillette de Poulet Français Pommes de Terre Grenailles BIO Rôties Fondue de Poireaux BIO Bûche de Chèvre Pomme BIO de Cercier</p>	<p>jeudi 13 janv.</p> <p>Croziflette Leztroy aux Crozets BIO Alpina Savoie et Fromage de l'ENILV Haricots Verts BIO Justes Sautés Compotée Pomme & Coing BIO Lezsaisons</p>	<p>vendredi 14 janv.</p> <p>Céleri BIO en Rémoulade Tajine de Veau BIO façon Marocaine Semoule BIO mode Berbère Légumes BIO à l'Orientale Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Banane Lezsaisons</p>
Semaine	<p>lundi 17 janv.</p> <p>Emincé de Porc de Région sauce Vallée d'Auge Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier Coquillettes BIO Juste au Beurre La Dent du Chat BIO Salade d'Ananas, sirop Basilic</p>	<p>mardi 18 janv.</p> <p>Coleslaw aux Raisins Secs, Chou & Carotte BIO Dos d'Eglefin sauce Curry PDT de Savoie Sautées Pommes de Terre de Savoie Sautées Navets Boule d'Or BIO Poêlés Crème Dessert Chocolat au Lait BIO du Crêt Joli</p>	<p>mercredi 19 janv.</p> <p>Betteraves BIO & Maïs en Vinaigrette Sauté de Canard Français aux Champignons Mélange de Boullghour, Quinoa et Graines de Courge BIO Etuvée de Blettes BIO Yaourt aux Fruits Rouges BIO de Minzier</p>	<p>jeudi 20 janv.</p> <p>Soupe à l'Oignon Boeuf BIO en Bolognaise Tortis BIO Alpina Savoie Juste au Beurre Fromage Râpé Pâtes ou Potage Clémentines</p>	<p>vendredi 21 janv.</p> <p>Dos de Cabillaud à la Crème Pilaf de Riz Basmati Butternut de Savoie Rôti Camembert Compote de Pommes BIO de Cercier</p>
Semaine	<p>lundi 24 janv.</p> <p>Soupe de Butternuts & Pommes de Terre BIO Lezsaisons Diots Rochois Tranchés Polenta BIO Tradition La Dent du Chat BIO Quartiers d'Orange</p>	<p>mardi 25 janv.</p> <p>Fraîcheur de Céleri & Carotte des Pays de Savoie Emincé de Poulet Français Rôti aux Herbes Croés BIO Alpina Savoie façon Pilaf Fondue de Poireaux BIO Yaourt Fermier BIO de Savoie à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche</p>	<p>mercredi 26 janv.</p> <p>Filet de Merlu à l'Italienne Farfalles au Beurre Salsifis en Persillade Petit Suisse Nature Pomme BIO des Pays de Savoie Caramélisées</p>	<p>jeudi 27 janv.</p> <p>Bourguignon de Boeuf BIO Savoyard Pommes de Terre de Savoie au Four Comté AOP BIO Compote de Pommes BIO de Cercier</p>	<p>vendredi 28 janv.</p> <p>Oeufs BIO Brouillés aux Champignons Poêlée d'Haricots Verts BIO Riz BIO cuit façon Pilaf Abondance AOP des Pays de Savoie Banane BIO</p>
Semaine	<p>lundi 31 janv.</p> <p>Salade de Carottes BIO Râpées Raviolis BIO de Royans Emmental & Basilic sauce Tomate Leztroy Fromage Râpé Français Clémentines</p>	<p>Chandeleur 01/02</p> <p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy Emincé de Dinde à la Crème Semoule BIO Gonflée Purée de Brocolis BIO Crêpe fourrée Chocolat & Noisette</p>	<p>mercredi 2 févr.</p> <p>Dos d'Eglefin sauce Aurore Riz BIO au Quinoa Rouge Carottes de Savoie Vichy Petit Suisse Nature Quartiers d'Orange</p>	<p>jeudi 3 févr.</p> <p>Tartiflette Savoyarde Leztroy aux Pomme de Terre BIO et Fromage de l'ENILV Fondue de Poireaux BIO Compote de Pommes BIO</p>	<p>vendredi 4 févr.</p> <p>Poisson Frais Juste au Beurre Croés BIO Alpina Savoie à l'Huile d'Olive Épinards au Lait BIO de Minzier Brie Mousse au Chocolat Leztroy</p>

Ces menus sont validés par Marion MOLLARD notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la saison. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.