


NOUS VOUS SOUHAITONS DE
TRÈS BELLES FÊTES DE NOËL
ET VOUS PRÉSENTONS
NOS MEILLEURS VŒUX POUR 2023

Restaurant Scolaire

MENUS DU MOIS DE DÉCEMBRE 2022

	lundi 5 déc.	mardi 6 déc.	mercredi 7 déc.	jeudi 8 déc.	vendredi 9 déc.
49 Semaine	Crème de Potimarrons BIO de Savoie Lezsaisons & Croûtons Haut de Cuisse de Poulet Français au Miel & Épices Blé BIO à la Tomate Tome AOP des Bauges Clémentines	Salade de Penne Rigate BIO Alpina Savoie Dos de Cabillaud sauce Dugléré Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier Comté AOP BIO Sablé Citron	Chou Chine BIO Sauce Cocktail Rôti de Porc de Challonges sauce Curry Crozets BIO Alpina Crémeux Haricots Verts BIO Poêlés Fromage Blanc BIO de la Ferme du Crêt Joli à la Confiture de Fraises Lezsaisons	Méli-Mélo de Saison & Vinaigrette Balsamique Leztroy Boeuf Français façon Bourguignon Purée PDT & Potimarron BIO Raclette IGP de Savoie Compotée de Pommes HVE de Haute-Savoie Lezsaisons	Duo Carottes & Panais BIO Râpés Oeufs Brouillés BIO au Fromage Riz BIO Safrané Flan Vanille au Lait BIO de Minzier
50 Semaine	Céleri Rave et Pommes BIO , sauce Leztroy Cappelletti du Royans Epinards & Fromage Frais, au coulis de Tomate Yaourt aux Coing BIO du Crêt Joli	Salade de Lentilles Vertes BIO Gribiche Diot de Challonges Épinards au Lait BIO du Crêt Joli Meule de Savoie Pomme BIO de Cercier	Terrine de Potimarron BIO , sauce Tartare Garniture façon Bouchée à la Reine aux Poissons Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Desserts de Noël	 <i>Repas de Noël!</i>	Salade Verte & Douce Vinaigrette Bolognaise de Boeuf BIO Français Croëts BIO Alpina Savoie façon Pilaf Fromage Râpé Français Banane BIO des Antilles
51 Semaine	Vacances Scolaires 19/12 Macédoine de Légumes, Navelet & Carottes BIO Sauté de Veau BIO aux Epices Polenta BIO aux Trompettes Beaufort AOP des Pays de Savoie Clémentines	Salade de Coquillettes BIO Alpina Savoie Tex Mex Quiche au Fromage, Oeufs BIO Purée de Brocolis BIO Pomme BIO de Haute-Savoie Caramélisées Lezsaisons	Segments de Pomelos Sucrés Escalope de Dinde Française à la Crème Pommes de Terre BIO au Four Fondue de Poireaux BIO Flan Chocolat, Lait BIO de Minzier	PDT BIO en Parmentière Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Haricots Verts BIO Poêlés Yaourt BIO de Savoie à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche	Salade Verte & Douce Vinaigrette Emincé de Poulet Français sauce Vallée d'Auge Riz BIO cuit façon Pilaf Morbier AOP Seigumartin Compotée Pomme & Coing Lezsaisons
52 Semaine	Pâté en Croûte & Cornichons Loup de Mer sauce Bisque de Homard Céréales Gourmandes BIO Blettes BIO Etuvées Tomette BIO de Yenne Pomme BIO de Cercier	Salade de Carottes BIO à la Vigneronne Aiguillette de Poulet Français à la Crème Petits Pois Etuvés Navets BIO au Beurre Fromage de Région Cake au Chocolat	Toastinade à la Sardine & Mesclun Rôti de Veau Français Grand Veneur Purée de Pommes de Terre BIO Choux de Bruxelles Sautés Fromage de Région Quartiers de Kaki au Sirop	Râpé de Potimarron BIO , Noisette & Citron Quenelle Nature BIO du Royans à la Tomate Riz BIO cuit façon Pilaf Chou Frisé BIO Poêlée Fromage de Région Yaourt Nature Sucré de Saint Laurent	Salade d' Haricots Verts BIO Longe de Porc Français façon Bacon Mijotée de Lentilles Vertes BIO Carottes BIO à la Crème Fromage de Région Tarte Courge & Amande Leztroy