

	49	lundi 5 déc.	mardi 6 déc.	mercredi 7 déc.	jeudi 8 déc.	vendredi 9 déc.
Semaine	49	<p>Crème de Potimarron BIO de Savoie Lezsaisons</p> <p>Émincé de Poulet Français sauce Miel & Epices</p> <p>Blé BIO à la Tomate</p> <p>Brie</p> <p>Clémentines</p>	<p>Dos de Cabillaud sauce Dugléré</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier</p> <p>Penne Rigate BIO au Beurre</p> <p>Comté AOP BIO</p> <p>Sablé Citron</p>	<p>Emincé de Porc de la Ferme de Challenges, Sauce Curry</p> <p>Crozets BIO Alpina Crémeux</p> <p>Haricots Verts BIO Poêlés</p> <p>Fromage Blanc BIO de la Ferme du Crêt Joli à la Confiture de Fraises Lezsaisons</p>	<p>Boeuf Français façon Bourguignon</p> <p>Purée PDT & Potimarron BIO</p> <p>Salsifis en Persillade</p> <p>La Dent du Chat BIO</p> <p>Compotée de Pommes HVE de Haute-Savoie Lezsaisons</p>	<p>Duo Carottes & Panais BIO Râpés</p> <p>Oeufs Brouillés BIO au Fromage</p> <p>Riz BIO Safrané</p> <p>Flan Vanille au Lait BIO de Minzier</p>
Semaine	50	<p>Céleri Rave et Pommes BIO, sauce Leztroy</p> <p>Cappelletti du Royans Epinards & Fromage Frais, au coulis de Tomate</p> <p>Yaourt aux Coing BIO du Crêt Joli</p>	<p>Diot de Challonges Tranché</p> <p>Epinards au Lait BIO du Crêt Joli</p> <p>Semoule BIO Gonflée</p> <p>Meule de Savoie</p> <p>Pomme BIO de Cercier</p>	<p>Terrine de Potimarron BIO, sauce Tartare</p> <p>Garniture façon Bouchée à la Reine aux Poissons</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Camembert</p> <p>Compote de Pommes BIO</p>	<p> <i>Repas de Noël!</i></p>	<p>Bolognaise de Boeuf BIO Français</p> <p>Croés BIO Alpina Savoie façon Pilaf</p> <p>Blette à la Béchamel</p> <p>Fromage Râpé Français</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>
Semaine	51	<p>Vacances Scolaires 19/12</p> <p>Macédoine de Légumes, Navef & Carottes BIO</p> <p>Sauté de Veau BIO aux Epices</p> <p>Polenta BIO aux Trompettes</p> <p>Beaufort AOP des Pays de Savoie</p> <p>Clémentines</p>	<p>Quiche au Fromage, Oeufs BIO</p> <p>Purée de Brocolis BIO</p> <p>Coquillettes BIO Juste au Beurre</p> <p>Petit Suisse Nature</p> <p>Pomme BIO de Haute-Savoie Caramélisées Lezsaisons</p>	<p>Émincé de Dinde Française</p> <p>Pommes de Terre BIO au Four</p> <p>Fondue de Poireaux BIO</p> <p>Flan Chocolat, Lait BIO de Minzier</p>	<p>Filet de Colin sauce Citron</p> <p>Haricots Verts BIO Poêlés</p> <p>Bouloghaur BIO Tomaté</p> <p>Yaourt BIO de Savoie à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche</p>	<p>Emincé de Poulet Français sauce Vallée d'Auge</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Carottes BIO Vichy</p> <p>Comté AOP BIO</p> <p>Compotée Pomme & Coing Lezsaisons</p>
Semaine	52	<p>Loup de Mer sauce Bisque de Homard</p> <p>Céréales Gourmandes BIO</p> <p>Blettes BIO Etuvées</p> <p>Camembert</p> <p>Pomme BIO de Cercier</p>	<p>Salade de Carottes BIO à la Vigneronne</p> <p>Aiguillette de Poulet Français à la Crème</p> <p>Petits Pois Etuvés</p> <p>Navets BIO au Beurre</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Cake au Chocolat</p>	<p>Emincé de veau Français Grand Veneur</p> <p>Purée de Pommes de Terre BIO</p> <p>Choux de Bruxelles Sautés</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Quartiers d'Orange</p>	<p>Râpé de Potimarron BIO, Noisette & Citron</p> <p>Quenelle Nature BIO du Royans à la Tomate</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Chou Frisé BIO Poêlée</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Yaourt Nature Sucré de Saint Laurent</p>	<p>Salade d'Haricots Verts BIO</p> <p>Emincé de Porc de Région façon Bacon</p> <p>Mijotée de Lenilles Vertes BIO</p> <p>Carottes BIO à la Crème</p> <p>Fromage de Région</p> <p>Tarte Courge & Amande Leztroy</p>