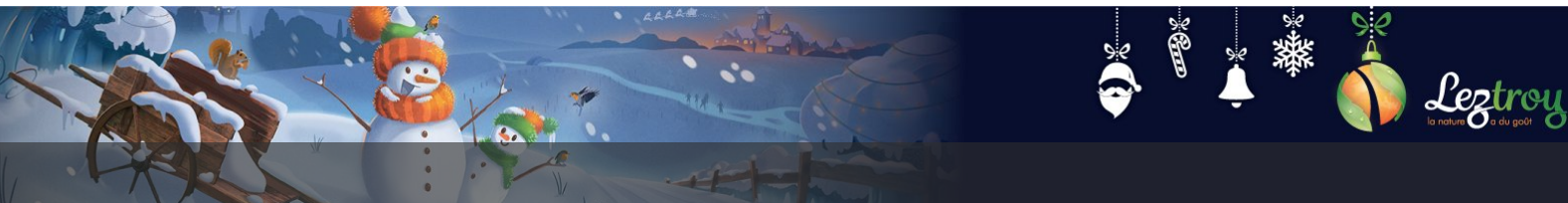


NOUS VOUS SOUHAITONS  
D'EXCELLENTES FÊTES DE NOËL  
ET VOUS PRÉSENTONS  
NOS MEILLEURS VŒUX POUR 2025



## Restaurant Scolaire

# MENUS DU MOIS DE DÉCEMBRE 2024

	lundi 2 déc.	mardi 3 déc.	mercredi 4 déc.	jeudi 5 déc.	Menu Raclette ! 06/12
Semaine 49	<p>Dos de Cabillaud, Huile d'Olive &amp; Citron</p> <p><b>Penne Rigate BIO au Blé Complet Alpina Savoie</b></p> <p><b>Epinards BIO Français</b> Crèmeux au <b>Lait BIO</b> de <b>La Ferme du Crêt Joli</b></p> <p><b>Comté BIO AOP</b> Seignemartin, Nantua</p> <p><b>Pomme BIO</b> de <b>Chez Lacroix, Cercier</b></p>	<p>Crème Dubarry <b>Lezsaisons</b></p> <p>Sauté de Filet de Poulet <b>Français Nouvelle Agriculture</b> Sauce Vallée d'Auge</p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p>Fromage de Chèvre Demi-Sec de <b>La Chèvrerie des Moises, Habère-Poche</b></p> <p>Clémentine</p>	<p>Macédoine de Légumes, <b>Navets &amp; Carottes BIO</b></p> <p><b>Steak Haché de Boeuf Charolais BIO</b> à Point &amp; son Jus</p> <p><b>Patates Douces BIO Françaises</b> façon Potatoes</p> <p>Fondue de <b>Poireaux BIO</b>, Crème &amp; Curry</p> <p>Crème Dessert Chocolat <b>Leztroy</b>, au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p>Salade de <b>Haricots Verts BIO Français</b></p> <p>Dahl de <b>Lentilles Corail BIO</b></p> <p><b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Yaourt <b>Fermier</b> du <b>GAEC du Pré Jourdan, St-Laurent</b> à la <b>Crème de Marron BIO AOP</b> d'Ardèche</p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Jambon Blanc &amp; Cornichon</p> <p><b>Pommes de Terre BIO</b> à la <b>Raclette IGP</b> de <b>La Fruitière des Bornes à Arbusigny</b></p> <p>Compote Pomme &amp; Myrtille <b>Française Lezsaisons</b></p>
Semaine 50	<p><b>Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons</b> &amp; Croûtons</p> <p>Croziflette Savoyarde aux <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> et <b>Reblochon AOP</b></p> <p><b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b></p>	<p><b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Saint-Jean-en-Royans</b>, Sauce Tomatée <b>Lezsaisons</b></p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Blettes BIO</b> à la Béchamel</p> <p><b>Abondance AOP</b></p> <p>Cookie aux Pépites de Chocolat <b>Leztroy</b></p>	<p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade</p> <p>Escalope de Dinde <b>Française</b> Sauce au Miel</p> <p><b>Blé BIO</b> à la Tomate</p> <p><b>Carré du Trièves BIO</b> de <b>La Laiterie du Mont-Aiguille</b></p> <p>Compote Pomme &amp; Nectarine <b>Lezsaisons</b></p>	<p><b>PDT BIO</b> en Parmentière Hivernale</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané &amp; sa Sauce <b>Tartare Leztroy</b></p> <p><b>Carottes BIO</b> Vichy</p> <p><b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>vendredi 13 déc.</b></p> <p><b>Chou Chine BIO</b> de <b>Région</b> Sauce Cocktail <b>Leztroy</b></p> <p>Sauté de <b>Veau HVE Français</b> aux Olives</p> <p>Ecrasé de <b>Pomme de Terre &amp; Potimarron BIO</b> de <b>Savoie</b></p> <p><b>Tome des Bauges AOP</b></p> <p>Clémentine</p>
Semaine 51	<p><b>Chipolata Grillée</b> de <b>La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</b></p> <p>Purée <b>Carottes &amp; Lentilles Corail BIO</b></p> <p>Petits Pois Etuvés</p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p><b>Poire BIO</b> de <b>Cercier, Lacroix</b></p>	<p><b>Potage Saint Germain BIO Lezsaisons</b></p> <p>Cappelletti Epinards &amp; Fromage Frais de <b>Royans</b>, sauce Tomate <b>Leztroy</b></p> <p><b>Yaourt aux Coings BIO</b> du <b>Crêt Joli</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Filet de Poulet Jaune <b>Français</b>, Sauce Crème &amp; Champignons</p> <p>Gratin de <b>PDT HVE de Savoie</b> à l'<b>Abondance AOP</b></p> <p>Bûche Praliné &amp; Chocolat <b>Leztroy</b></p> <p>Clémentine &amp; Papillote au Chocolat</p>	<p><b>jeudi 19 déc.</b></p> <p> <b>Repas de Noël!</b></p>	<p><b>vendredi 20 déc.</b></p> <p><b>Betteraves Rouges BIO</b>, Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Bolognaise de <b>Boeuf BIO Français</b></p> <p><b>Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Emmental Râpé <b>Français</b></p> <p><b>Compotée Pomme &amp; Potimarron BIO Lezsaisons</b></p>
Semaine 52	<p><b>Vacances Scolaires 23/12</b></p> <p>Dos de Lieu Noir Sauce Massalé</p> <p><b>Bouloghour BIO</b> Gonflé</p> <p>Gratin de Chou-Fleur en Béchamel, au <b>Lait BIO</b></p> <p>Camembert</p> <p>Clémentine</p>	<p><b>Œufs Durs BIO Français</b> &amp; Mayonnaise <b>Lezsaisons</b></p> <p>Bolognaise aux <b>Lentilles Vertes BIO Françaises</b></p> <p><b>Riz Camarguais BIO IGP</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Butternut BIO</b> Rôti aux Epices</p> <p>P'tit Suisse Sucré</p>	<p><b>Férieré 25/12</b></p> <p>Férieré</p>	<p><b>jeudi 26 déc.</b></p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Boeuf <b>Français</b> façon Bourguignon</p> <p><b>Polenta BIO</b> au <b>Potimarron BIO</b></p> <p>Flan Vanille <b>Leztroy</b> au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>vendredi 27 déc.</b></p> <p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade</p> <p><b>Escalope de Porc HVE Fermier</b> de <b>Challonges</b> Sauce Moutarde</p> <p>Purée de <b>Brocolis &amp; Pois Cassés BIO</b></p> <p><b>Tomme Fermière IGP</b> de <b>Haute-Savoie</b></p> <p>Carrot Cake <b>Leztroy</b></p>
Semaine 1	<p><b>lundi 30 déc.</b></p> <p>Coleslaw, <b>Chou Blanc &amp; Carotte BIO</b></p> <p>Colombo de Colin et ses Petits Légumes de Saison</p> <p><b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Brie</p> <p><b>Purée de Pomme BIO Lezsaisons</b></p>	<p><b>mardi 31 déc.</b></p> <p>Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à la Crème</p> <p><b>Pomme de terre Grenailles BIO</b> Rôties</p> <p><b>Potimarron BIO</b> Rôti au Beurre</p> <p><b>Comté BIO AOP</b> Seignemartin, Nantua</p> <p><b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b></p>	<p><b>Férieré 01/01</b></p> <p>Férieré</p>	<p><b>jeudi 2 janv.</b></p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p><b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> &amp; Sa Sauce Carbonara <b>Leztroy</b></p> <p>Emmental Râpé <b>Français</b></p> <p>Quartiers de Kaki au Sirop</p>	<p><b>vendredi 3 janv.</b></p> <p><b>Betteraves Rouges BIO</b> &amp; Maïs en Vinaigrette</p> <p><b>Œufs Brouillés BIO Français</b> à la Ciboulette</p> <p>Petits-Pois &amp; Carottes de <b>Reignier</b> Etuvés</p> <p>Yaourt Nature Sucré de <b>La Ferme des 4 Saisons</b> à <b>Reignier</b></p> <p>Moelleux Citron, Amande &amp; Huile d'Olive <b>Leztroy</b></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.