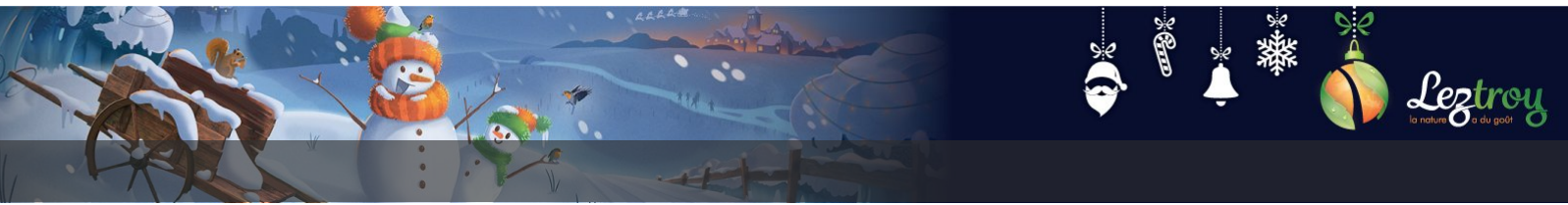


NOUS VOUS SOUHAITONS  
D'EXCELLENTE FÊTES DE NOËL  
ET VOUS PRÉSENTONS  
NOS MEILLEURS VŒUX POUR 2025



## Crèche Moyens-Grands

# MENUS DU MOIS DE DÉCEMBRE 2024

	49	lundi 2 déc.	mardi 3 déc.	mercredi 4 déc.	jeudi 5 déc.	Menu Raclette ! 06/12
Semaine		<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 Chez Lacroix, Cercier</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>Bûche de Chèvre</p> <p>Clémentine</p>	<p><b>Steak Haché de Boeuf Charolais BIO</b> à Point &amp; son Jus</p> <p><b>Potatoes 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>Dahl de <b>Lentilles Corail BIO</b></p> <p><b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Blettes BIO</b> à la Béchamel</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>Jambon Blanc</p> <p><b>PDT BIO</b> à la Vapeur</p> <p><b>Butternuts BIO</b> Rôti aux Epices</p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p>Compote Pomme &amp; Myrtille <b>Française Lezsaisons</b></p>
	50	lundi 9 déc.	mardi 10 déc.	mercredi 11 déc.	jeudi 12 déc.	vendredi 13 déc.
Semaine		<p><b>Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons</b></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>Emincé de Dinde <b>Française</b> sauce Crème <b>Blé BIO</b> à la Tomate</p> <p><b>Epinards BIO Français</b> Crèmeux au <b>Lait BIO</b> de <b>La Ferme du Crêt Joli</b></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>Filet de Colin sauce Citron</p> <p><b>Carottes BIO</b> Vichy</p> <p><b>Pépinières BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre</p> <p><b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</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>Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b></p> <p>Yaourt Nature de Brebis de <b>La Laiterie du Mont-Aiguille</b></p> <p>Clémentine</p>
	51	lundi 16 déc.	mardi 17 déc.	mercredi 18 déc.	jeudi 19 déc.	vendredi 20 déc.
Semaine		<p>Chipolata Tranchée 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>Emincé de Filet de Poulet Jaune <b>Français</b>, Sauce Crème &amp; Champignons de Paris</p> <p>Gratin de <b>PDT HVE</b> de <b>Savoie</b> à <b>l'Abondance AOP</b></p> <p><b>Potimarron BIO</b> Juste Rôti</p> <p>Petit Suisse Nature</p> <p><b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b></p>	<p> <b>Repas de Noël!</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><b>Navets BIO</b> Poêlés</p> <p>Emmental Râpé <b>Français</b></p> <p>Purée de Pomme <b>Lezsaisons</b></p>
	52	Vacances Scolaires 23/12	mardi 24 déc.	Féribé 25/12	jeudi 26 déc.	vendredi 27 déc.
Semaine		<p>Dos de Lieu Noir Sauce Massalé</p> <p><b>Boulghour BIO</b> Gonflé</p> <p>Gratin de Chou-Fleur en Béchamel, au <b>Lait BIO</b></p> <p>Camembert</p> <p>Clémentine</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>Petit Suisse Nature</p>	Féribé	<p>Boeuf <b>Français</b> façon Bourguignon</p> <p><b>Polenta BIO</b> au <b>Potimarron BIO</b></p> <p>Haricots Beurre Sautés</p> <p>Flan Vanille <b>Leztroy</b> au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>Céléri Rave BIO</b> en Rémoulade</p> <p>Emincé de <b>Porc HVE Fermier</b> de <b>Challonges</b> à la Moutarde</p> <p>Purée de <b>Brocolis &amp; Pois Cassés BIO</b></p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p>Clémentine</p>
	1	lundi 30 déc.	mardi 31 déc.	Féribé 01/01	jeudi 2 janv.	vendredi 3 janv.
Semaine		<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>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>	Féribé	<p><b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> &amp; Sa Sauce Carbonara <b>Leztroy</b></p> <p>Gratin de Courge Spaghetti</p> <p>Emmental Râpé <b>Français</b></p> <p>Quartiers de Kaki au Sirop</p>	<p><b>Betteraves Rouges BIO</b> &amp; Maïs en Vinaigrette</p> <p><b>Cœufs Brouillés BIO Français</b> à la Ciboulette</p> <p>Petits-Pois &amp; Carottes de <b>Reignier</b> Etuvés</p> <p>Yaourt Nature de <b>La Ferme des 4 Saisons</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.