



	Rentrée ! 06/01	mardi 7 janv.	mercredi 8 janv.	jeudi 9 janv.	Epiphanie 10/01
Semaine 2	<p>Duo Carottes & Panais BIO Râpés</p> <p>Raviolis aux Légumes du Soleil BIO de Royans à la Crème</p> <p>Yaourt Fermier BIO de Minzier à la Confiture de Mirabelle Lezsaisons</p>	<p>Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons</p> <p>Colombo de Colin et ses Petits Légumes de Saison</p> <p>Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf</p> <p>Bûche de Chèvre</p> <p>Pomme BIO de Chez Lacroix, Cercier</p>	<p>Emincé de Cuisse de Poulet Français au Miel & Epices</p> <p>Polenta BIO au Potimarron BIO de Savoie</p> <p>Poêlée de Haricots Verts BIO Français</p> <p>Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille</p> <p>Quartiers d'Orange BIO</p>	<p>Steak Haché de Boeuf BIO à Point & sa Sauce Barbecue Leztroy</p> <p>Penne Rigate BIO au Blé Complet Alpina Savoie</p> <p>Butternut BIO de Savoie Rôti au Beurre</p> <p>Emmental Râpé Français</p> <p>Flan Chocolat au Lait BIO</p>	<p>Knack Française Tranchée de la Salaison du Mont Charvin</p> <p>Ecrasé de Pommes de Terre BIO, au Lait BIO</p> <p>Chou façon Choucroute</p> <p>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</p> <p>Brioche des Rois</p>
Semaine 3	<p>lundi 13 janv.</p> <p>Filet de Colin sauce Citron</p> <p>Petits-Pois & Carottes de Reignier Etuvés</p> <p>Torsades BIO Alpina Savoie au Beurre</p> <p>Yaourt Nature BIO de La Ferme de Minzier</p>	<p>mardi 14 janv.</p> <p>Velouté de Courgette de Savoie BIO Lezsaisons</p> <p>Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans, Sauce Tomatée Lezsaisons</p> <p>Blé BIO façon Pilaf</p> <p>Fondue de Poireaux BIO, Crème & Curry</p> <p>Gâteau au Yaourt, Amande & Pistache Leztroy</p>	<p>mercredi 15 janv.</p> <p>Dahl de Lentilles Corail BIO</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Blettes BIO à la Béchamel</p> <p>Abondance AOP</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>	<p>Menu Suisse 16/01</p> <p>Saucisse au Chou Tranchée de La Salaison des Alpes</p> <p>PDT BIO à la Vapeur</p> <p>Purée de Brocolis BIO</p> <p>Gruyère AOP</p> <p>Compotée Pomme & Abricot BIO Lezsaisons</p>	<p>vendredi 17 janv.</p> <p>Sauté de Veau BIO Français aux Olives</p> <p>Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée</p> <p>Petits Légumes à l'Orientale, Carottes & Navets BIO</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Clémentine</p>
Semaine 4	<p>lundi 20 janv.</p> <p>Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO</p> <p>Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie au Beurre</p> <p>Blettes BIO à la Béchamel</p> <p>Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</p>	<p>mardi 21 janv.</p> <p>Dos d'Eglefin sauce Aurore</p> <p>Boughour BIO Gonflé</p> <p>Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO de La Ferme du Crêt Joli</p> <p>Brie des Pâturages Comtois</p> <p>Cake au Chocolat Leztroy</p>	<p>mercredi 22 janv.</p> <p>Hachis Parmentier Leztroy, Boeuf Français, Carottes & PDT BIO</p> <p>Brocolis BIO Persillés</p> <p>Tarte aux Pommes BIO façon Crumble Leztroy</p>	<p>jeudi 23 janv.</p> <p>Crème Dubarry Lezsaisons</p> <p>Sauté de Filet de Poulet Français Nouvelle Agriculture Sauce au Curry</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Yaourt aux Fruits Rouges BIO de Minzier</p>	<p>vendredi 24 janv.</p> <p>Tartiflette Savoyarde Leztroy aux PDT de Savoie et Reblochon AOP</p> <p>Carottes BIO Vichy</p> <p>Quartiers d'Orange BIO</p>
Semaine 5	<p>lundi 27 janv.</p> <p>Aiguillette de Poulet Français à la Provençale</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Poêlée de Haricots Verts BIO Français</p> <p>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</p> <p>Purée de Pomme BIO Lezsaisons</p>	<p>mardi 28 janv.</p> <p>Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons</p> <p>Gratin Crèmeux de Colin aux Poireaux BIO</p> <p>Semoule BIO de Savoie Gonflée</p> <p>Abondance AOP</p> <p>Clémentine</p>	<p>Nouvel An Chinois 29/01</p> <p>Emincé de Poulet Français sauce Miel & Soja</p> <p>Riz BIO façon Cantonais</p> <p>Carottes & Haricots Verts BIO Français aux Parfums d'Asie</p> <p>Panacotta Coco Coulis Mangue & Banane Leztroy</p>	<p>jeudi 30 janv.</p> <p>Bourguignon au Boeuf BIO des GAEC des Savoie & du Jura</p> <p>Ecrasé de Patate Douce & Pommes de Terre BIO</p> <p>Fondue de Poireaux BIO, Crème & Curry</p> <p>Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Nectarine Lezsaisons</p>	<p>Chandeleur 31/01</p> <p>Jambon Blanc</p> <p>Macaronis BIO Alpina Savoie au Beurre</p> <p>Petits Pois Etuvés</p> <p>Emmental Râpé Français</p> <p>Crêpe fourrée Chocolat & Noisette</p>