



MENUS DU MOIS DE DÉCEMBRE 2025

Semaine	49	lundi 1 déc.	mardi 2 déc.	mercredi 3 déc.	Menu Raclette 04/12	vendredi 5 déc.
		Soupe à l'Oignon Leztroy Sauté de Filet de Poulet Français à la Provençale Pommes de Terre Grenailles Rôties Emmental Râpé Français Clémentine Corse BIO IGP	Dos de Lieu sauce Paprika Penne Rigate BIO Alpina Savoie Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli Bûchette de Chèvre Pomme BIO de Lacroix, Cercier	Gratin de Perlines Alpina Savoie & Boeuf BIO Français Tomaté Fondue de Poireaux BIO Crème Dessert Vanille Leztroy , au Lait BIO de Minzier	Jambon Blanc Français PDT BIO à la Vapeur Butternut BIO Rôti au Beurre Meule de Savoie BIO Purée de Pomme HVE Lezsaisons	Filet de Colin sauce Curry Poêlée de Haricots Verts BIO Français Polenta BIO Tradition Yaourt Nature BIO du GAEC Tétaz
	50	lundi 8 déc.	mardi 9 déc.	mercredi 10 déc.	jeudi 11 déc.	vendredi 12 déc.
		Soupe de Carottes de Reignier Lezsaisons Croziflette Savoyarde aux Crozets BIO Alpina Savoie & Reblochon AOP Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomato Lezsaisons Riz BIO cuit façon Pilaf Blettes BIO à la Béchamel Meule de Savoie BIO Clémentine Corse BIO IGP	Emincé de Cuisse de Dinde Française Sauce au Miel Patates Douces BIO Rôties Petits Pois Français Etuvés Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Purée Pomme & Poire BIO Lezsaisons	Filet de Colin sauce Citron Carottes BIO à la Crème PDT BIO Rôties au Four Yaourt Fermier du GAEC du Pré Jourdan, St-Laurent à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche	Sauté de Veau Français Marengo Boulghour BIO Gonflé Potimarron BIO de Savoie Rôti Yaourt Nature de Brebis de La Laiterie du Mont-Aiguille Muffin au Chocolat Leztroy
	51	lundi 15 déc.	mardi 16 déc.	mercredi 17 déc.	jeudi 18 déc.	vendredi 19 déc.
		Chipolata Tranchée de La Salaison des Alpes Petits Pois Français Etuvés Purée Carottes & Lentilles Corail BIO Abondance AOP des Fruitières de Haute-Savoie Purée de Pomme Lezsaisons	Ravioles Emmental & Basilic BIO de Royans , sauce Tomato Leztroy Flan Dubarry, Chou Fleur BIO Yaourt aux Coings BIO du Crêt Joli	Emincé de Filet de Poulet Français Sauce Crèmeuse Gratin Dauphinois Lezsaisons aux PDT de Savoie Poêlée de Haricots Beurre Banane des Antilles	 Repas de Noël!	Potage Saint Germain BIO Lezsaisons Bolognaise de Boeuf BIO Français Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie Emmental Râpé Français Pomme BIO de Lacroix, Cercier
Semaine	52	Vacances Scolaires 22/12	mardi 23 déc.	mercredi 24 déc.	Férier 25/12	vendredi 26 déc.
		P'tit Colin Sauce Curry Semoule BIO Alpina Savoie Gratin de Chou-Fleur en Béchamel, au Lait BIO de Minzier Brie des Pâturages Comtois Purée Pomme & Cerise Lezsaisons	Gratin de Macaronis BIO Alpina Savoie au Gruyère IGP Brocolis BIO Persillés Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron Riz Camarguais BIO IGP Fondue de Poireaux BIO Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier	Férier	Emincé de Porc Français à la Moutarde Polenta BIO Tradition Butternuts BIO Rôti aux Epices Cookie aux Pépites de Chocolat Leztroy
Semaine	1	lundi 29 déc.	mardi 30 déc.	mercredi 31 déc.	Férier 01/01	vendredi 2 janv.
		Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Riz Basmati BIO Poêlée de Haricots Verts BIO Français Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua Purée Pomme & Poire Lezsaisons	Aiguillette de Poulet Français à la Crème Torsades BIO Alpina Savoie Potimarrons BIO Rôti Meule de Savoie BIO Crinkles au Chocolat Leztroy	Hachis Parmentier Landais aux PDT BIO Gratin de Courge Spaghetti BIO Kaki au Sirop	Férier	Œufs Brouillés BIO Français à la Ciboulette Petits Pois & Carottes de Reignier Etuvés Blé BIO à la Tomato Yaourt Nature de La Ferme des 4 Saisons