



MENUS DU MOIS DE JANVIER 2025	2	lundi 6 janv. <b>Rentrée Scolaire</b>	mardi 7 janv.	mercredi 8 janv.	jeudi 9 janv.	vendredi 10 janv. <b>Epiphanie</b>
	Semaine	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette Raviolis BIO de Royans aux Légumes du Soleil BIO, à la Crème Yaourt Fermier BIO à la Confiture	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons Colombo de Colin et ses Petits Légumes de Saison Riz Camarguais IGP BIO cuit façon Pilaf Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises Pomme BIO de Lacroix, Cercier	Macédoine de Légumes, Carottes & Navets BIO Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti Miel & Epices Polenta BIO au Potimarron BIO de Savoie Camembert Quartier d'Orange BIO	Salade Verte & Vinaigrette Steak Haché BIO Charolais & sa Sauce Barbecue Penne Rigate BIO Alpina Savoie Emmental Râpé Français Flan Chocolat, au Lait BIO	-- Knack de La Salaison du Mont-Charvin, Doussard Ecrasé de PDT de Savoie au Lait BIO Chou façon Choucroûte Comté BIO AOP Galette des Rois à la Frangipane
	3	lundi 13 janv.	mardi 14 janv.	mercredi 15 janv.	jeudi 16 janv. <b>Menu Suisse</b>	vendredi 17 janv.
	Semaine	Pommes de Terre BIO en Parmentière Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & son Citron Petits-Pois & Carottes parisiennes Etuvées Yaourt Nature Sucré BIO	Velouté de Courgette BIO de Savoie, Lezsaisons Quenelle Nature BIO de Royans Coulis Provençal Blé BIO cuit façon Pilaf Fondue de Poireaux BIO au Curry Gâteau au Yaourt BIO, Amandes & Pistaches	-- Dahl de Lentilles Corail BIO Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Blettes BIO Etuvées Abondance AOP Banane BIO	Salade Verte & Vinaigrette Saucisse au Chou de La Salaison du Mont Charvin PDT BIO à la Vapeur Dés de Gruyère AOP Compote Pomme & Abricot BIO	-- Sauté de Veau BIO Français aux Olives Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée Légumes à l'Orientale Meule de Savoie BIO Clémentine
	4	lundi 20 janv.	mardi 21 janv.	mercredi 22 janv.	jeudi 23 janv.	vendredi 24 janv.
Semaine	Betteraves BIO en Vinaigrette Quiche au Fromage, Lait & Œufs BIO Français Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre Blettes BIO Béchamel Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	-- Dos d'Eglefin Sauce Aurore Boullghour BIO Gonflée Epinards BIO Français au Lait BIO Tome AOP des Bauges Cake au Chocolat	Céleri BIO en Rémoulade Hachis Parmentier, Bœuf BIO Français Tarte aux Pommes BIO façon Crumble	Crème Dubarry Lezsaisons Sauté de Filet de Poulet Français N.A. Sauce au Curry Riz BIO cuit façon Pilaf Yaourt aux Fruits Rouges BIO	Salade Verte, Vinaigrette Tariflette PDT de Savoie & Reblochon AOP Quartiers d'Orange BIO	
5	lundi 27 janv.	mardi 28 janv.	mercredi 29 janv. <b>Nouvel AnChinois</b>	jeudi 30 janv.	vendredi 31 janv. <b>Chandeleur</b>	
Semaine	-- Aiguillettes de Poulet Français à la Provençale Polenta BIO Tradition Poelée de Haricots Verts BIO Français Comté AOP Compote BIO Lezsaisons	Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons Gratin de Colin aux Poireaux BIO Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée Abondance AOP Clémentine	Carottes BIO Maïs & sauce Sucrée Samoussas de Légumes aux Epices Riz BIO façon Cantonais Panacotta Coco coulis Mangue & Banane	Salade Verte, Douce Vinaigrette Bourguignon de Bœuf HVE Purée PDT BIO & Patate Douce Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture	Salade de Haricots Verts BIO Français, Sauce Coco & Curry Jambon Blanc en Tranche Macaronis BIO Alpina Savoie Emmental Râpé Français Crêpe Chocolat & Noisette	

Ces Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages.

Ils sont validés par une diététicienne, ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la Saison

Ils sont réalisés conformément au Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire