



Ces Menus sont validés par notre Diététicienne, ils peuvent étre modifiés en fonction des contraintes ou 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

Semaine	1	2	3	4
	lundi 2 janv.	lundi 9 janv.	lundi 16 janv.	lundi 23 janv.
<b>Semaine</b>	<p><b>lundi 2 janv.</b></p> <p>Reste à définir</p>	<p><b>lundi 9 janv.</b></p> <p>Salade de Riz BIO Colorée Plein Filet de Colin d'Alaska Pané &amp; Citron Haricots Verts BIO Persillés</p> <p>Camembert Clémentines</p>	<p><b>lundi 16 janv.</b></p> <p>Velouté de Carotte &amp; PDT BIO Aiguillette de Poulet Français Provençale Tarsades Alpina BIO au Beurre</p> <p>Abondance AOP Orange</p>	<p><b>lundi 23 janv.</b></p> <p>Salade Coleslaw, Chou &amp; Carotte BIO Palette 1/2 Sel au Bouillon / Filet de Dinde Lentilles Vertes BIO en Etuve Garniture de Navets BIO Yaourt à boire BIO de Gruffy au Confit de Pêches BIO Leztroy</p>
<b>Semaine</b>	<p><b>mardi 3 janv.</b></p> <p>Belleraves Rouges BIO Vinaigrette Mini Quenelles de Royans à la Tomate Riz BIO cuit Pilaf</p> <p>Yaourt BIO du Crêt Joli au Coulis de Fruits</p>	<p><b>mardi 10 janv.</b></p> <p>Potage PDT &amp; Polmarron BIO Diot Savoyard / Filet de Dinde Crozets Alpina Savoie</p> <p>Pana-Cotta à la Framboise</p>	<p><b>mardi 17 janv.</b></p> <p>Céleri BIO Rémoulade Recette des Enfants Cabillaud en Court-Mouillement Riz Basmati au Curcuma Blettes BIO Etuées</p> <p>Crème Chocolat au Lait BIO de Minzier</p>	<p><b>mardi 24 janv.</b></p> <p>Potage Campagnard, PDT &amp; Poireaux BIO Sauté de Veau BIO Français au Citron Polenta BIO Tradition</p> <p>Le Crézloy BIO Clémentines</p>
<b>Semaine</b>	<p><b>jeudi 5 janv.</b></p> <p>Reentrée Scolaire</p> <p>Toastinade à la Sardine et Mesclun Poulet Français Rôti Doré au Four Petits Pois Etuvés et Carottes BIO Glacées</p> <p>Galette des Rois</p>	<p><b>jeudi 12 janv.</b></p> <p>Carottes BIO Râpées en Vinaigrette Steak Haché de Bœuf BIO Charolais Purée de Pois Cassés</p> <p>Fromage Blanc Sucré BIO de Minzier Le Marbré</p>	<p><b>jeudi 19 janv.</b></p> <p>Carottes &amp; Navets BIO en Macédoine Escalope de Porc de l'Ain Marinée / Filet Dinde Ecrasé de PDT &amp; Panais BIO</p> <p>Gruyère BIO de la Dent du Chat Pomme BIO de Cercier</p>	<p><b>jeudi 26 janv.</b></p> <p>Fraîcheur de Céleri &amp; Carottes BIO Poisson Frais selon le Cours Riz BIO Safrané cuit Pilaf</p> <p>Brie Crème Caramel au Lait BIO de Minzier</p>
<b>Semaine</b>	<p><b>vendredi 6 janv.</b></p> <p>Potage Dubarry aux PDT BIO Sauté de Bœuf Français Bourguignon Coquillettes BIO de Chambéry</p> <p>Fromage Râpé "Pâtes ou Potage" Banane BIO des Antilles</p>	<p><b>vendredi 13 janv.</b></p> <p>Pâté en Croûte Richelieu &amp; Cornichon / Cake Poisson Frais sauce Paprika Epinards au Lait BIO de Minzier Pommes de Terre BIO Sautées</p> <p>Fromage de Chèvre Pomme BIO de Cercier</p>	<p><b>vendredi 20 janv.</b></p> <p>Scarole, Douce Vinaigrette Variante de Bœuf BIO Savoyard Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier</p> <p>Tomme BIO de Chindrieux Tarte façon Cheese Cake</p>	<p><b>vendredi 27 janv.</b></p> <p>Salade Verte et Trévis La Tartiflette Rochoise / Volaille aux Pommes de Terre BIO et Reblochon Fermier AOC Rochois</p> <p>Compotée Pommes BIO et Châtaigne</p>

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2017



Belle et Heureuse Année 2017 !!



Pain BIO à chaque Repas