



		Rentrée Scolaire 05/01	mardi 6 janv.	mercredi 7 janv.	Epiphanie 08/01	vendredi 9 janv.
MENUS DU MOIS DE JANVIER 2026	Semaine 2	<b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette <b>Raviolis aux Légumes BIO</b> de <b>Royans</b> , à la crème <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du <b>GAEC de Tétaz</b>	Crème Dubarry <b>Lezsaisons</b> & Croûtons Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison <b>Riz Camarguais BIO IGP</b> Bûchette de Chèvre <b>Pomme BIO</b> de <b>Chez Lacroix, Cercier</b>	Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> au Miel & Épices <b>Polenta BIO</b> Tradition <b>Potimarrons BIO</b> Rôtis <b>Carré du Trièves BIO</b> de <b>La Laiterie du Mont-Aiguille</b> <b>Quartiers d'Orange BIO</b>	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> & <b>Dès de Gruyère IGP</b> <b>Steak Haché BIO Français</b> & sauce Barbecue <b>Leztroy</b> <b>Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie</b> au Beurre Galette des Rois à la Frangipane	Knack de <b>La Salaison du Mt-Charvin</b> Ecrasé de <b>PDT de Savoie</b> au <b>Lait BIO</b> Haricots Beurre Persillés <b>Comté BIO AOP</b> <b>Seignemartin, Nantua</b> Banane des <b>Antilles</b>
	Semaine 3	<b>Céleri BIO</b> en Rémoulade Tartiflette Savoyarde <b>Leztroy</b> aux PDT de <b>Savoie</b> et <b>Reblochon AOP</b> <b>Compotée Pomme &amp; Rhubarbe BIO Lezsaisons</b>	P'tit Colin Sauce Aurore <b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> <b>Butternuts BIO</b> Rôtis aux Epices <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Minzier</b> à la Confiture de <b>Framboise BIO Lezsaisons</b>	Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b> Quiche au Fromage, <b>Œufs &amp; Lait BIO</b> Purée de <b>Brocolis BIO</b> Biscuit Sablé Citron <b>Leztroy</b>	<b>Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons</b> Lasagnes de Boeuf <b>Français</b> Emmental Râpé <b>Français</b> <b>Clémentine BIO</b>	<b>Œufs Brouillés BIO Français</b> à la Ciboulette <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Epinards BIO Français</b> Crèmeux au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> Tomme <b>Fermière</b> <b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b>
	Semaine 4	Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> façon Tex-Mex Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & <b>Citron BIO Corse</b> Petits Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés <b>Raclette IGP de Savoie</b> <b>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</b>	Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b> Diot au Vin Blanc de <b>La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</b> Purée <b>Patate Douce &amp; PDT BIO</b> Brie des <b>Pâturages Comtois</b> Salade d'Ananas, Sirop de Vanille	<b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette Crèmeux aux 2 Saumons <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Abondance AOP</b> de <b>Nos Fruitières</b> <b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b>	Sauté de Veau <b>Français</b> aux Olives <b>Boulghour BIO</b> à l'Huile d'Olive Légumes à l'Orientale, <b>Carottes &amp; Navets BIO</b> <b>Yaourt aux Fruits Rouges BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>Potage St Germain BIO Lezsaisons</b> & Croûtons Mac & Cheese <b>Leztroy</b> aux <b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b> & <b>Gruyère IGP</b> Cookie Chocolat & Cacahuète <b>Leztroy</b>
	Semaine 5	Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> à la Provençale <b>Polenta BIO</b> Tradition Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Meule de Savoie BIO</b> <b>Quartiers d'Orange BIO Corse</b>	<b>Soupe de Butternut BIO Lezsaisons</b> Gratin Crèmeux de Colin aux <b>Poireaux BIO</b> <b>Blé BIO</b> au Beurre Emmental Râpé <b>Français</b> Gâteau d'Anniversaire <b>Leztroy</b>	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b> Jambon Blanc <b>Français</b> <b>PDT BIO</b> à la Vapeur <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> Façon Stracciatella	Salade de <b>Lentilles Vertes BIO Françaises</b> <b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>St-Jean</b> Sauce Tomate <b>Lezsaisons</b> Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b> <b>Compotée Pomme &amp; Potimarron BIO Lezsaisons</b>	<b>Carottes &amp; Panais BIO</b> Vinaigrette Carbonade de <b>Boeuf BIO</b> des <b>GAEC des Savoie &amp; Jura</b> <b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> à l'Huile d'Olive Flan Vanille <b>Leztroy</b> au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>

Ces menus sont validés par Fanny PREVOND 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. Vous pouvez retrouver les substituts et allergènes sur le fichier joint à ce document.