

## Restaurant Scolaire : CENTRE MARNYMOMES ECOLE

### MENUS DU MOIS DE JANVIER 2026

	Rentrée Scolaire 05/01	mardi 6 janv.	mercredi 7 janv.	Epiphanie 08/01	vendredi 9 janv.
2 Semaine	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette  Raviolis aux Légumes BIO de Royans, à la crème  Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC de Tétaz	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 de Chez Lacroix, Cercier</b>	Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> au Miel & Épices  <b>Polenta BIO Tradition</b>  <b>Potimarrons BIO Rôtis</b>  <b>Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille</b>  <b>Quartiers d'Orange BIO</b>	Salade Verte, Vinaigrette <b>Lez'troy &amp; Dès de Gruyère IGP</b>  <b>Steak Haché BIO Français &amp; sauce Barbecue Lez'troy</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 Seignemartin, Nantua</b>  Banane des <b>Antilles</b>
3 Semaine	lundi 12 janv.	mardi 13 janv.	mercredi 14 janv.	jeudi 15 janv.	vendredi 16 janv.
	Céleri BIO en Rémoulade  Tartiflette Savoyarde <b>Lez'troy</b> aux PDT de Savoie 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 Rôtis aux Epices</b>  <b>Yaourt Fermier BIO de 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>Lez'troy</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 Lait <b>BIO du Crêt Joli</b>  Tomme <b>Fermière</b>  <b>Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</b>
4 Semaine	lundi 19 janv.	mardi 20 janv.	mercredi 21 janv.	jeudi 22 janv.	Menus des Super-Héros 23/01
	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>Pataate 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 de Nos Fruitières</b>  <b>Kiwi BIO de la 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 de Minzier</b>	<b>Potage St Germain BIO Lezsaisons &amp; Croûtons</b>  Mac & Cheese <b>Lez'troy</b> aux <b>Macaronis BIO Alpina Savoie &amp; Gruyère IGP</b>  Cookie Chocolat & Cacahuète <b>Lez'troy</b>
5 Semaine	lundi 26 janv.	mardi 27 janv.	mercredi 28 janv.	jeudi 29 janv.	vendredi 30 janv.
	Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> à la Provençale  <b>Polenta BIO Tradition</b>  Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO de 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>Lez'troy</b>	Salade Verte & Vinaigrette <b>Lez'troy</b>  <b>Jambon Blanc Français</b>  <b>PDT BIO</b> à la Vapeur  <b>Fromage Blanc BIO de Minzier</b>  Façon Stracciatella	Salade de <b>Lentilles Vertes BIO Françaises</b>  <b>Quenelle Nature BIO de 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 des GAEC des Savoie &amp; Jura</b>  <b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> à l'Huile d'Olive  Flan Vanille <b>Lez'troy</b> au <b>Lait BIO de 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.