



Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2025

	Semaine 2	Semaine 3	Semaine 4	Semaine 5
	<p>Rentrée ! 06/01</p> <p>Duo <b>Carottes &amp; Panais BIO</b> Râpés</p> <p><b>Raviolis aux Légumes du Soleil BIO</b> de <b>Royans</b> à la Crème</p> <p><b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Minzier</b> à la Confiture de Mirabelle <b>Lezsaisons</b></p>	<p>mardi 7 janv.</p> <p><b>Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons</b></p> <p>Colombo de Colin et ses Petits Légumes de Saison</p> <p><b>Riz Camarguais BIO IGP</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Fromage de Chèvre Demi-Sec de <b>La Chèvrerie des Moises, Habère-Poche</b></p> <p><b>Pomme BIO</b> de <b>Chez Lacroix, Cercier</b></p>	<p>mardi 14 janv.</p> <p><b>Velouté de Courgette de Savoie BIO Lezsaisons</b></p> <p><b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Saint-Jean-en-Royans</b>, Sauce Tomatée <b>Lezsaisons</b></p> <p><b>Blé BIO</b> façon Pilaf</p> <p>Fondue de <b>Poireaux BIO</b>, Crème &amp; Curry</p> <p>Gâteau au Yaourt, Amande &amp; Pistache <b>Leztroy</b></p>	<p>mardi 21 janv.</p> <p>Dos d'Eglefin sauce Aurore</p> <p><b>Boulghour BIO</b> Gonflé</p> <p><b>Epinards BIO Français</b> Crémeux au <b>Lait BIO</b> de <b>La Ferme du Crêt Joli</b></p> <p><b>Tome des Bauges AOP</b></p> <p>Cake au Chocolat <b>Leztroy</b></p>
	<p>jeudi 9 janv.</p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p><b>Steak Haché de Boeuf BIO</b> à Point &amp; sa Sauce Barbecue <b>Leztroy</b></p> <p><b>Penne Rigate BIO au Blé Complet Alpina Savoie</b></p> <p>Emmental Râpé <b>Français</b></p> <p>Flan Chocolat au <b>Lait BIO</b></p>	<p>jeudi 23 janv.</p> <p>Crème Dubarry <b>Lezsaisons</b></p> <p>Sauté de Filet de Poulet <b>Français Nouvelle Agriculture</b> Sauce au Curry</p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Yaourt aux Fruits Rouges BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p>jeudi 30 janv.</p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Bourguignon au <b>Boeuf BIO</b> des <b>GAEC des Savoie &amp; du Jura</b></p> <p>Ecrasé de Patate Douce &amp; <b>Pommes de Terre BIO</b></p> <p><b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> à la Confiture de Nectarine <b>Lezsaisons</b></p>	<p>Epiphanie 10/01</p> <p>Knack <b>Française</b> de <b>La Salaison du Mont-Charvin</b></p> <p>Ecrasé de <b>Pommes de Terre BIO</b>, au <b>Lait BIO</b></p> <p>Chou façon Choucroute</p> <p><b>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</b></p> <p>Galette des Rois à la Frangipane</p>
	<p>lundi 13 janv.</p> <p>Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b></p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané &amp; Citron</p> <p>Petits-Pois &amp; Carottes de <b>Reignier</b> Etuvés</p> <p><b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du <b>GAEC</b> de Tétaz, <b>Saint-Germain-les-Paroisses</b></p>	<p>lundi 20 janv.</p> <p><b>Betteraves Rouges BIO</b>, Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Quiche au Fromage, <b>Œufs &amp; Lait BIO</b></p> <p><b>Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie</b> au Beurre</p> <p><b>Blettes BIO</b> à la Béchamel</p> <p><b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b></p>	<p>lundi 27 janv.</p> <p>Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à la Provençale</p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p>Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b></p> <p><b>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</b></p> <p><b>Purée de Pomme BIO Lezsaisons</b></p>	<p>lundi 24 janv.</p> <p>Sauté de <b>Veau BIO Français</b> aux Olives</p> <p><b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> Gonflée</p> <p>Petits Légumes à l'Orientale, <b>Carottes &amp; Navets BIO</b></p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p>Clémentine</p>
	<p>Menu Suisse 16/01</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy &amp; <b>Dès de Gruyère AOP</b></p> <p>Saucisse au Chou de <b>La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron</b></p> <p><b>PDT BIO</b> à la Vapeur</p> <p><b>Compotée Pomme &amp; Abricot BIO Lezsaisons</b></p> <p>Meringue Suisse <b>Leztroy</b></p>	<p>vendredi 17 janv.</p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Tartiflette Savoyarde <b>Leztroy</b> aux PDT de <b>Savoie</b> et <b>Reblochon AOP</b></p> <p>Quartiers <b>d'Orange BIO</b></p>	<p>vendredi 24 janv.</p> <p>Salade de <b>Haricots Verts BIO Français</b> et Vinaigrette Coco &amp; Curry</p> <p>Jambon Blanc</p> <p><b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b> au Beurre</p> <p>Emmental Râpé <b>Français</b></p> <p>Crêpe fourrée Chocolat &amp; Noisette</p>	<p>Chandeleur 31/01</p>