

NOUS VOUS SOUHAITONS  
DE TRÈS BELLES FÊTES DE NOËL  
ET VOUS PRÉSENTONS  
NOS MEILLEURS VŒUX POUR 2022

## Restaurant Scolaire : VIRIEU ECOLE

Pain BIO à chaque repas

### MENUS DU MOIS DE JANVIER 2022

	1	2	3	4	5
Semaine	<p><b>lundi 3 janv.</b></p> <p><b>Betteraves Rouges BIO</b>, Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Raviolis BIO</b> de <b>Royans</b> aux <b>Légumes du Soleil BIO</b>, sauce Tomate <b>Leztroy</b> Fromage Râpé <b>Français</b> <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>mardi 4 janv.</b></p> <p>Soupe aux <b>Légumes BIO</b> <b>Lezsaisons</b> Émincé de Poulet <b>Français</b> Yassa <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Comté AOP BIO</b> Clémentines</p>	<p><b>mercredi 5 janv.</b></p> <p><b>Pommes de Terre BIO</b> en Parmentière Dos de Cabillaud Court-Mouillement <b>Haricots Verts BIO</b> Persillés Brie <b>Compotée Pomme &amp; Rhubarbe BIO</b> <b>Lezsaisons</b></p>	<p><b>Epiphanie 06/01</b></p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette Rôti de Boeuf <b>Français</b> au Jus <b>Polenta BIO</b> Tradition Butternut de <b>Savoie</b> Rôti Galette des Rois</p>	<p><b>vendredi 7 janv.</b></p> <p>Oeuf Dur Mayonnaise Sauté de Porc de <b>Région</b> sauce à la Moutarde Purée Crécy, <b>Carottes et Pommes de Terre BIO</b> <b>Tome AOP</b> des <b>Bauges</b> Pomme HVE de <b>Haute-Savoie</b></p>
Semaine	<p><b>lundi 10 janv.</b></p> <p>Crème Dubarry <b>Lezsaisons</b> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané &amp; Citron Épinards au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> Fromage Râpé pour le Potage Cake au Chocolat</p>	<p><b>mardi 11 janv.</b></p> <p>Duo <b>Carottes &amp; Panais BIO</b> Râpés <b>Quenelles Nature BIO</b> de <b>Royans</b> Coulis Provençal <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Beaufort AOP</b> de <b>Haute-Maurienne</b> Quartiers d'<b>Orange BIO</b></p>	<p><b>mercredi 12 janv.</b></p> <p><b>Chou Chine BIO</b> sauce Cocktail Colombo d'Aiguillette de Poulet <b>Français</b> <b>Pommes de Terre Grenailles BIO</b> Rôties Bûche de Chèvre <b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b></p>	<p><b>jeudi 13 janv.</b></p> <p>Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Croziflette <b>Leztroy</b> aux <b>Crozets BIO Alpina</b> <b>Savoie</b> et Fromage de <b>l'ENILV</b> <b>Compotée Pomme &amp; Coing BIO</b> <b>Lezsaisons</b></p>	<p><b>vendredi 14 janv.</b></p> <p><b>Céléri BIO</b> en Rémoulade Tajine de <b>Veau BIO</b> façon Marocaine <b>Semoule BIO</b> mode Berbère <b>Légumes BIO</b> à l'Orientale <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> à la Confiture de Banane <b>Lezsaisons</b></p>
Semaine	<p><b>lundi 17 janv.</b></p> <p>Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> Emincé de Porc de <b>Région</b> sauce Vallée d'Auge Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>La Dent du Chat BIO</b> Salade de Fruits Ananas &amp; Mangue</p>	<p><b>mardi 18 janv.</b></p> <p>Coleslaw aux Raisins Secs, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b> Dos d'Eglefin sauce Curry PDT de <b>Savoie</b> Sautées Pommes de Terre de <b>Savoie</b> Sautées <b>Navets Boule d'Or BIO</b> Poêlés Crème Dessert Chocolat au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b></p>	<p><b>mercredi 19 janv.</b></p> <p><b>Betteraves BIO</b> &amp; Maïs en Vinaigrette Sauté de Canard <b>Français</b> aux Champignons Mélange de <b>Boughour, Quinoa et Graines de Courge BIO</b> Etuvée de <b>Blettes BIO</b> <b>Yaourt aux Fruits Rouges BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>jeudi 20 janv.</b></p> <p>Soupe à l'Oignon &amp; Croûtons Lasagnes de Haute-Savoie aux Légumes de Saison Fromage Râpé pour Potage Clémentines</p>	<p><b>vendredi 21 janv.</b></p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Pois Chiches BIO</b> et Butternut de <b>Savoie</b> en sauce Tomate Pilaf de Riz Basmati Crumble aux <b>Pommes BIO</b> de <b>Chevrier</b></p>
Semaine	<p><b>lundi 24 janv.</b></p> <p><b>Soupe de Butternuts &amp; Pommes de Terre BIO</b> <b>Lezsaisons</b> Diot de <b>Challonges</b> <b>Polenta BIO</b> Tradition <b>Raclette BIO</b> de <b>Savoie</b> Quartiers d'Orange</p>	<p><b>mardi 25 janv.</b></p> <p>Fraîcheur de Céleri &amp; Carotte des <b>Pays de Savoie</b> Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Rôti aux Herbes <b>Croés BIO Alpina Savoie</b> façon Pilaf Fondue de <b>Poireaux BIO</b> <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Savoie</b> à la <b>Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche</b></p>	<p><b>mercredi 26 janv.</b></p> <p>Pâté en Croûte &amp; Cornichon Filet de Merlu à l'Italienne Farfalles au Beurre Salsifis en Persillade <b>Pomme BIO</b> des <b>Pays de Savoie</b> Caramélisées</p>	<p><b>jeudi 27 janv.</b></p> <p>Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Bourguignon de <b>Boeuf BIO Savoyard</b> Pommes de Terre de <b>Savoie</b> au Four <b>Tomme BIO</b> de <b>Chindrieux</b> Clafoutis Ananas &amp; Coco, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>vendredi 28 janv.</b></p> <p>Salade de <b>Riz BIO</b> Colorée <b>Oeufs BIO Brouillés</b> aux Champignons Poêlée d'<b>Haricots Verts BIO</b> <b>Abondance AOP</b> des <b>Pays de Savoie</b> <b>Banane BIO</b></p>
Semaine	<p><b>lundi 31 janv.</b></p> <p>Salade de <b>Carottes BIO</b> Râpées <b>Raviolis BIO</b> de <b>Royans</b> Emmental &amp; Basilic sauce Tomate <b>Leztroy</b> Fromage Râpé <b>Français</b> Clémentines</p>	<p><b>Chandeleur 01/02</b></p> <p><b>Betteraves Rouges BIO</b>, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Emincé de Dinde à la Crème <b>Semoule BIO</b> Gonflée Purée de <b>Brocolis BIO</b> Crêpe fourrée Chocolat &amp; Noisette</p>	<p><b>mercredi 2 févr.</b></p> <p>Râpé de <b>Céléri BIO</b> en Rémoulade Dahl de <b>Lentilles Corail BIO</b> <b>Riz BIO</b> au Quinoa Rouge Carottes de <b>Savoie</b> Vichy Petit Suisse Sucré Quartiers d'Orange</p>	<p><b>jeudi 3 févr.</b></p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette Tartiflette Savoyarde <b>Leztroy</b> aux <b>Pomme de Terre BIO</b> et Fromage de <b>l'ENILV</b> <b>Compote de Pommes BIO</b></p>	<p><b>vendredi 4 févr.</b></p> <p><b>Potage Saint Germain BIO</b> <b>Lezsaisons</b> Poisson Frais Juste au Beurre Épinards au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> Fromage Râpé pour le Potage Mousse au Chocolat <b>Leztroy</b></p>