

Pain BIO à chaque repas				
<b>2</b> Semaine	Rentrée Scolaire 05/01	mardi 6 janv.  Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Raviolis aux Légumes BIO de Royans, à la crème Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC de Tétaz	mercredi 7 janv.  Crème Dubarry <b>Lezsaisons</b> & Croûtons Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison <b>Riz Camarguais BIO IGP</b> Fromage de Chèvre Demi-Sec, <b>La Chèvrerie des Moises</b> <b>Pomme BIO de Chez Lacroix, Cercier</b>	Epiphanie 08/01  Pilon de Poulet <b>Français</b> Rôti Miel & Epices <b>Polenta BIO Tradition</b> <b>Potimarron BIO Rôtis</b> <b>Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille</b> <b>Quartiers d'Orange BIO</b>
	lundi 12 janv.	mardi 13 janv.	mercredi 14 janv.	jeudi 15 janv.  <b>Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons</b> Lasagnes de Boeuf <b>Français</b> Emmental Râpé <b>Français</b> <b>Clémentine BIO</b>
<b>3</b> Semaine	Céleri BIO en Rémoulade Tartiflette Savoyarde <b>Leztroy</b> aux PDT de Savoie et Reblochon AOP <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 La Ferme du Parquet à Gruffy, à la Confiture de Framboise BIO Lezsaisons</b>	Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b> Quiche au Fromage, <b>Oeufs &amp; Lait BIO</b> Petits Pois & <b>Carottes BIO Etuvés</b> Biscuit Sablé Citron <b>Leztroy</b>	vendredi 16 janv.  <b>Oeufs Brouillés BIO Français à la Ciboulette</b> <b>Riz BIO cuit façon Pilaf</b> <b>Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO du Crêt Joli</b> Tomme <b>Fermière</b> <b>Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</b>
	lundi 19 janv.	mardi 20 janv.	mercredi 21 janv.	jeudi 22 janv.  Menus des Super-Héros 23/01
<b>4</b> Semaine	Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> façon Tex-Mex Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & <b>Citron BIO Corse</b> Purée de <b>Brocolis BIO</b> <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 Maison Hofer, Challonges</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 en Vinaigrette</b> Crèmeux aux 2 Saumons <b>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</b> <b>Abondance AOP de Nos Fruitières</b> <b>Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</b>	<b>Potage St Germain BIO Lezsaisons &amp; Croûtons</b> Mac & Cheese <b>Leztroy</b> aux <b>Macaronis BIO Alpina Savoie &amp; Gruyère IGP</b> Cookie Chocolat & Cacahuète <b>Leztroy</b>
	lundi 26 janv.	mardi 27 janv.	mercredi 28 janv.	jeudi 29 janv.  vendredi 30 janv.
<b>5</b> Semaine	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 au Beurre</b> Emmental Râpé <b>Français</b> Gâteau tout Chocolat <b>Leztroy</b>	Salade Verte & Vinaigrette <b>Leztroy</b> Jambon Blanc <b>Français</b> <b>PDT BIO à la Vapeur</b> <b>Fromage Blanc BIO de Minzier</b> Façon Stracciatella	<b>Salade de 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 Vinaigrette</b> 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>Leztroy</b> au <b>Lait BIO de Minzier</b>

Atelier de Chautagne - Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent être modifiés en fonction des 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

**Nous ne pouvons vous garantir à 100 % de la composition d'un plat, la liste des allergènes est à titre indicatif**

#### **Substitut fromage MATERNELLE**

## **Substitut SANS VIANDE / SANS POISSON**

<b>ALLERGENES</b>	Lait	Gluten	Œuf	Poisson	Crustacé	Mollusque	Soja	Céleri	Arachide	Moutarde	Fruit à Coque	Sésame	Lupin	Sulfites
<b>N°</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14