

Ces Menus sont validés par notre Diététicienne, ils peuvent être modifiés en fonction des contraintes ou 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

	1	2	3	4		
<b>Semaine</b>	<p>lundi 2 janv.</p>	<p>mardi 3 janv. <b>Rentrée Scolaire</b></p> <p><b>Betteraves Rouges BIO</b> Vinaigrette Mini Quenelles de <b>Royans</b> à la Tomate <b>Riz BIO</b> cuit Pilaf  <b>Yaourt BIO du Crêt Joli</b> <b>au Coulis de Fruits</b></p>	<p>lundi 9 janv.</p> <p>Salade de <b>Riz BIO</b> Colorée Plein Filet de Colin d'Alaska Pané &amp; Citron <b>Haricots Verts BIO</b> Persillés  Camembert Clémentines</p>	<p>mardi 10 janv.</p> <p>Potage <b>PDT &amp; Potimarron BIO</b> Diot <b>Rochois</b> / <i>Filet de Dinde</i> Crozets Alpina <b>Savoie</b>  Pana-Cotta à la Framboise</p>	<p>jeudi 5 janv.</p> <p>Toastinade à la Sardine et Mesclun Poulet <b>Français</b> Rôti Doré au Four Petits Pois Etuvés et <b>Carottes BIO</b> Glacées  Galette des Rois</p>	<p>vendredi 6 janv.</p> <p>Potage Dubarry aux <b>PDT BIO</b> Sauté de Bœuf <b>Français</b> Bourguignon <b>Coquillettes BIO</b> de <b>Chambéry</b>  Fromage Râpé "Pâtes ou Potage" <b>Banane BIO des Antilles</b></p>
<b>Semaine</b>	<p>lundi 16 janv.</p> <p>Velouté de <b>Carotte &amp; PDT BIO</b> Aiguillette de Poulet <b>Français</b> Provençale <b>Torsades Alpina BIO</b> au Beurre  <b>Abondance AOP</b> de <b>Pers-Jussy</b> Orange</p>	<p>mardi 17 janv.</p> <p><b>Céleris BIO</b> Rémoulade Recette des Enfants Cabillaud en Court-Mouillement Riz Basmati au Curcuma <b>Blettes BIO</b> Etuvées  Crème Chocolat au <b>Lait BIO de Minzier</b></p>	<p>jeudi 12 janv.</p> <p><b>Carottes BIO</b> Râpées en Vinaigrette Steak Haché de <b>Bœuf BIO Charolais</b> Purée de Pois Cassés  <b>Fromage Blanc Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b> Le Marbré</p>	<p>vendredi 13 janv.</p> <p>Pâté en Croûte Richelieu &amp; Cornichon / Cake Poisson Frais sauce Paprika Epinards au <b>Lait BIO de Minzier</b> <b>Pommes de Terre BIO</b> Sautées Chèvre, Ferme de l'Entremont à <b>Samoëns</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b></p>		
<b>Semaine</b>	<p>lundi 23 janv.</p> <p>Salade Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b> Palette 1/2 Sel au Bouillon / <i>Filet de Dinde</i> <b>Lentilles Vertes BIO</b> en Etuvée Garniture de <b>Navets BIO</b> <b>Yaourt à boire BIO</b> de <b>Gruffy</b> au Confit de <b>Pêches BIO Leztroy</b></p>	<p>mardi 24 janv.</p> <p>Potage Campagnard, <b>PDT &amp; Poireaux BIO</b> Sauté de <b>Veau BIO Français</b> au Citron <b>Polenta BIO</b> Tradition  <b>Le Crêztoy BIO</b> Clémentines</p>	<p>jeudi 19 janv.</p> <p><b>Carottes &amp; Navets BIO</b> en Macédoine Escalope de Porc de <b>l'Ain</b> Marinée / <i>Filet Dinde</i> Ecrasé de <b>PDT &amp; Panais BIO</b>  <b>Gruyère BIO de la Dent du Chat</b> <b>Pomme BIO de Cercier</b></p>	<p>vendredi 20 janv.</p> <p>Scarole, Douce Vinaigrette Variante de <b>Bœuf BIO Savoyard</b> Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO de Minzier</b>  Tomme <b>Rochoise</b> Tarte façon Cheese Cake</p>		
<b>Semaine</b>		<p>jeudi 26 janv.</p> <p>Fraîcheur de <b>Céleri &amp; Carottes BIO</b> Poisson Frais selon le Cours <b>Riz BIO</b> Safrané cuit Pilaf  Chèvre Demi Sec d'<b>Habère Poche</b> Crème Caramel au <b>Lait BIO de Minzier</b></p>	<p>vendredi 27 janv.</p> <p>Salade Verte et Trévisé La Tartiflette Rochoise / <i>Volaille</i> aux <b>Pommes de Terre BIO</b> et <b>Reblochon Fermier AOC Rochois</b>  <b>Compotée Pommes BIO</b> et Châtaigne</p>			



Belle et Heureuse Année 2017!!