

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

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2017

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



Belle et Heureuse Année 2017!!