

## Restaurant Scolaire : LUCINGES

# MENUS DU MOIS DE JANVIER 2019

	Semaine 2	Semaine 3	Semaine 4	Semaine 5
	<b>lundi 7 janv.</b> <b>Carottes BIO</b> Râpées Vinaigrette <b>Raviolis BIO</b> de <b>Royans</b> aux <b>Légumes du Soleil BIO</b> Fromage Râpé <b>Français</b> <b>Yaourt aux Fruits BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>mardi 8 janv.</b> Velouté Dubarry, <b>Chou-Fleur &amp; PDT BIO</b> Émincé de Poulet <b>Français</b> Yassa <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Tomme Fermière <b>Rochois</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	<b>jeudi 10 janv.</b> Terrine Campagnarde & Cornichon Filet de Merlu sauce Aurore <b>Haricots Verts BIO</b> Persillés <b>La Dent du Chat BIO</b> Orange	<b>Épiphanie 11/01</b> Salade Verte de Saison <b>Steak Haché de Boeuf BIO</b> & Jus <b>Blé BIO</b> au Beurre <b>Butternut BIO</b> Rôti au Beurre Galette des Rois
	<b>lundi 14 janv.</b> Velouté de <b>Légumes BIO</b> & Céréales Colombo d'Aiguillette de Poulet <b>Français</b> <b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> Camembert Clémentines	<b>mardi 15 janv.</b> <b>Chou Chine BIO</b> Cocktail Cabillaud en Court-Mouillement <b>Boulghour BIO</b> Gonflé Purée de <b>Brocolis BIO</b> Crème Dessert Chocolat, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>jeudi 17 janv.</b> Salade Verte et Trévisse Lasagnes Fraîches de <b>Haute-Savoie</b> au Boeuf <b>Charolais</b> Petit Suisse Sucré <b>Banane BIO</b>	<b>vendredi 18 janv.</b> Macédoine, <b>Carotte &amp; Navet BIO</b> Mijotée de <b>Veau BIO</b> au Citron Riz Basmati <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Minzier</b> au Coulis de Fruits <b>Leztroy</b>
	<b>lundi 21 janv.</b> Fraîcheur de <b>Céleri &amp; Carotte BIO</b> Diots <b>Rochois</b> <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> <b>Comté BIO</b> Marcel Petite Cake au Citron	<b>mardi 22 janv.</b> Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Chou-Fleur Béchamel au Curry <b>Abondance AOP</b> de <b>Pers-Jussy</b> Orange	<b>jeudi 24 janv.</b> Crème de <b>Potimarron &amp; PDT BIO</b> Bourguignon de <b>Boeuf BIO Savoyard</b> <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Crème Caramel au <b>Lait BIO</b>	<b>vendredi 25 janv.</b> Scarole, Douce Vinaigrette Tartiflette Savoyarde Leztroy aux <b>PDT BIO</b> et <b>Reblochon Fermier AOC Rochois</b> <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b> Compotée <b>Pomme BIO</b> & Châtaigne
	<b>lundi 28 janv.</b> Dés de <b>Betteraves Rouges BIO</b> <b>Quenelles Natures BIO</b> du <b>Royans</b> en Béchamel <b>Riz BIO</b> aux Fines Herbes Fondue de <b>Poireaux BIO</b> Clémentines	<b>mardi 29 janv.</b> Soupe de <b>Carottes &amp; PDT BIO</b> , Croûtons Sauté de Porc de <b>Région</b> à l'échalote <b>Polenta BIO</b> de <b>Savoie</b> Tradition <b>Raclette BIO AOP</b> Marcel Petite <b>Banane BIO</b>	<b>jeudi 31 janv.</b> <b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Poisson Frais sauce Tomatée <b>Pommes de Terre BIO</b> au Four Etuvée de <b>Blettes BIO</b> <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> et Confiture <b>Leztroy</b>	<b>Chandeleur 01/02</b> Salade Verte, Vinaigrette Rose Rôti de Boeuf <b>Français</b> et Jus Purée de Pois Cassés <b>Carottes BIO</b> à la Crème Crêpe Chocolat Noisette