

APPION CENTIFICATION					
	49	lundi 2 déc.	mardi 3 déc.	jeudi 5 déc.	vendredi 6 déc.
JS DU MOIS DE DÉCEMBRE 2019	Semaine 4	Haricots Verts BIO Vinaigrette Steak Haché de Boeuf BIO & Jus BIÉ BIO à la Tomate La Dent du Chat BIO Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	Céleri Rave BIO en Rémoulade Haut de Cuisse de Poulet Français au Miel & Épices Céréales Gourmandes BIO Gratin de Courge Spaghetti BIO Yaourt Fermier de Reignier, la Ferme des 4 Saisons	Potage façon Saint-Germain, Pois Cassés et Légumes BIO Filet de Merlu Dugléré Riz BIO cuit façon Pilaf Fromage Râpé pour le Velouté Panacotta, Coulis Leztroy à l'Abricot	Mesclun de Saison Quiche au Fromage Petits Pois et Carottes de Savoie Petit Suisse Sucré Ananas & Orange, Pointe de Cannelle
	50	lundi 9 déc.	mardi 10 déc.	jeudi 12 déc.	vendredi 13 déc.
	Semaine	Salade de Pépinettes Alpina Savoie Émincé de Porc de Région Dijonnaise Epinards au Lait BIO de Minzier Tomme Fermière Rochoise Clémentines	Carottes BIO Râpées Vinaigrette Cabillaud sauce Citron Confit Semoule BIO Gonflée Comté BIO 6-9 mois Compote de Pommes de Savoie	Méli-Mélo de Saison Hachis Parmentier, PDT BIO Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier Cookie	Velouté de Légumes de Saison Mini Quenelles du Royans à la Tomate Riz BIO Fantaisie Abondance Fermier AOP Orange
	F1	lundi 16 déc.	mardi 17 déc.	Repas de Noël! 19/12	vendredi 20 déc.
	Semaine 21	Dés de Betteraves Rouges BIO Cappellettis du Royans Épinard Ricotta, Coulis Provençal Leztroy Fromage Râpé Français Yaourt aux Fruits BIO de Minzier	Salade de Lentilles Vertes BIO Gribiche Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Haricots Verts BIO Persillés Tomette BIO de Yenne Pomme BIO de Cercier	Repas de Noël!	Salade Verte & Douce Vinaigrette Lasagnes Fraîches de Haute-Savoie au Boeuf Charolais Camembert Banane BIO
	52	lundi 23 déc.	mardi 24 déc.	jeudi 26 déc.	vendredi 27 déc.
MENUS	Semaine 2	Votre Equipe Leztroy	vous souhaite de	Belles Fêtes	de Fin d'Année !