



		mardi 9 janv.	jeudi 11 janv.	Epiphanie 12/01
Semaine 2	Rentrée Scolaire 08/01	<p>Crème de Potimarron BIO Lezsaisons & Croûtons</p> <p>Gratin Crémeux de Colin aux Poireaux BIO</p> <p>Mélange de Boulghour, Quinoa et Graines de Courge BIO</p> <p>Camembert</p> <p>Pomme BIO d'Atout Pom, Chevrier</p>	<p>Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette</p> <p>Riz BIO en Risotto au Poulet Français et Champignons</p> <p>Tome AOP des Bauges</p> <p>Compotée Pomme & Potimarron BIO Lezsaisons</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Knack Française de la Salaison du Mont Charvin</p> <p>PDT BIO à la Vapeur</p> <p>Chou façon Choucroute</p> <p>Galette des Rois à la Frangipane</p>
	Mélange de Carottes BIO & Maïs <p>Raviolis aux Légumes du Soleil BIO de Royans à la Crème</p> <p>Yaourt Nature Sucré HVE</p>			
Semaine 3	lundi 15 janv.	<p>Parmentière de Pommes de Terre BIO</p> <p>Emincé de Porc Français sauce Vallée d'Auge</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier</p> <p>Meule de Savoie BIO</p> <p>Compotée Pomme & Rhubarbe Lezsaisons</p>	<p>Menu Italien 18/01</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Gnocchis BIO Velouté Forestier & Petits-Pois</p> <p>Tiramisu au Chocolat Leztroy</p>	<p>vendredi 19 janv.</p> <p>Céleri Rave BIO en Rémoulade</p> <p>Sauté de Veau BIO Français aux Olives</p> <p>Semoule BIO Gonflée</p> <p>Carottes & Navets BIO à l'Oriental</p> <p>Fromage Blanc BIO du Crêt Joli à la Confiture de Cerises Lezsaisons</p>
	Soupe à l'Oignon Leztroy & Croûtons <p>Dos de Cabillaud sauce Aurore</p> <p>Coquillettes BIO Alpina Savoie Juste au Beurre</p> <p>Fromage Râpé Français</p> <p>Clémentine</p>			
Semaine 4	lundi 22 janv.	<p>Duo Carottes & Panais BIO Râpés</p> <p>Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-de-Royans, Sauce Tomatée</p> <p>Poêlée de Haricots Verts BIO</p> <p>Bûche de Chèvre</p> <p>Cake au Chocolat</p>	<p>jeudi 25 janv.</p> <p>Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO</p> <p>Diot au Vin Blanc de La Salaison du Mont-Charvin</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Raclette BIO de Savoie</p> <p>Quartiers d'Orange BIO</p>	<p>vendredi 26 janv.</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & DèS de Fromage de Région</p> <p>Boeuf BIO façon Bourguignon des GAEC de notre Contrée</p> <p>Torsades BIO Alpina, pointe d'Huile d'Olive</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>
	Soupe de Butternuts & Pommes de Terre BIO Lezsaisons <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron</p> <p>Petits-Pois & Carottes de Reignier Etuvés</p> <p>Yaourt aux Fruits Rouges BIO de Minzier</p>			
Semaine 5	lundi 29 janv.	<p>Salade de Haricots Verts BIO</p> <p>Pilon de Poulet Français Rôti aux Herbes</p> <p>Écrasé de Pommes de Terre Savoie, au Lait BIO du Crêt Joli</p> <p>Comté AOP BIO</p> <p>Pomme BIO de Cercier</p>	<p>jeudi 1 févr.</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Croziflette Savoyarde aux Crozets BIO Alpina Savoie et Reblochon AOP</p> <p>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</p>	<p>Chandeleur 02/02</p> <p>Salade de Penne Rigate BIO Alpina Savoie</p> <p>Dos de Lieu Noir en Court-Mouillement</p> <p>Épinards au Lait BIO de Minzier</p> <p>Crêpe fourrée Chocolat & Noisette</p>
	Soupe aux Légumes Lezsaisons <p>Pois Chiches BIO et Butternut de Savoie en sauce Tomate</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Fromage Râpé Français</p> <p>Clémentine</p>			