

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2026	Semaine 2	Rentrée Scolaire 05/01	mardi 6 janv.	mercredi 7 janv.	Epiphanie 08/01	vendredi 9 janv.
		<p><b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette</p> <p><b>Raviolis aux Légumes BIO</b> de <b>Royans</b>, à la crème</p> <p><b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du <b>GAEC de Tétaz</b></p>	<p>Crème Dubarry <b>Lezsaïsons</b> &amp; Croûtons</p> <p>Colombo de Colin &amp; ses Petits Légumes de Saison</p> <p><b>Riz Camarguais BIO IGP</b></p> <p>Fromage de Chèvre Demi-Sec, <b>La Chèvrerie des Moises</b></p> <p><b>Pomme BIO</b> de <b>Chez Lacroix, Cercier</b></p>	<p>Pilon de Poulet <b>Français</b> Rôti Miel &amp; Epices</p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p><b>Potimarrons BIO</b> Rôtis</p> <p><b>Carré du Trièves BIO</b> de <b>La Laiterie du Mont-Aiguille</b></p> <p><b>Quartiers d'Orange BIO</b></p>	<p>Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> &amp; <b>Dès de Gruyère IGP</b></p> <p><b>Steak Haché BIO Français</b> &amp; sauce Barbecue <b>Leztroy</b></p> <p><b>Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie</b> au Beurre</p> <p>Galette des Rois à la Frangipane</p>	<p>Knack de <b>La Salaison du Mt-Charvin</b></p> <p>Ecrasé de <b>PDT de Savoie</b> au <b>Lait BIO</b></p> <p>Haricots Beurre Persillés</p> <p><b>Comté BIO AOP</b> Seignemartin, Nantua</p> <p>Banane des <b>Antilles</b></p>
	Semaine 3	lundi 12 janv.	mardi 13 janv.	mercredi 14 janv.	jeudi 15 janv.	vendredi 16 janv.
		<p><b>Céleri BIO</b> en Rémoulade</p> <p>Tartiflette Savoyarde <b>Leztroy</b> aux PDT de <b>Savoie</b> et <b>Reblochon AOP</b></p> <p><b>Compotée Pomme &amp; Rhubarbe BIO Lezsaïsons</b></p>	<p>P'tit Colin Sauce Aurore</p> <p><b>Semoule BIO Alpina Savoie</b></p> <p><b>Butternuts BIO</b> Rôtis aux Epices</p> <p><b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>La Ferme du Parquet à Gruffy</b>, à la Confiture de <b>Framboise BIO Lezsaïsons</b></p>	<p>Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b></p> <p>Quiche au Fromage, <b>Œufs &amp; Lait BIO</b></p> <p>Petits Pois &amp; <b>Carottes BIO</b> Etuvés</p> <p>Biscuit Sablé Citron <b>Leztroy</b></p>	<p><b>Soupe aux Légumes BIO Lezsaïsons</b></p> <p>Lasagnes de Boeuf <b>Français</b></p> <p>Emmental Râpé <b>Français</b></p> <p><b>Clémentine BIO</b></p>	<p><b>Œufs Brouillés BIO Français</b> à la Ciboulette</p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Epinards BIO Français</b> Crèmeux au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b></p> <p>Tomme <b>Fermière</b></p> <p><b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b></p>
	Semaine 4	lundi 19 janv.	mardi 20 janv.	mercredi 21 janv.	jeudi 22 janv.	Menus des Super-Héros 23/01
		<p>Salade de <b>Pépinettes BIO Alpina Savoie</b> façon Tex-Mex</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané &amp; <b>Citron BIO Corse</b></p> <p>Purée de <b>Brocolis BIO</b></p> <p><b>Raclette IGP de Savoie</b></p> <p><b>Purée de Pomme HVE Lezsaïsons</b></p>	<p>Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b></p> <p>Diot au Vin Blanc de <b>La Maison Hofer, Challonges</b></p> <p>Purée <b>Patate Douce &amp; PDT BIO</b></p> <p>Brie des <b>Pâturages Comtois</b></p> <p>Salade d'Ananas, Sirop de Vanille</p>	<p><b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette</p> <p>Crèmeux aux 2 Saumons</p> <p><b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Abondance AOP</b> de <b>Nos Fruitières</b></p> <p><b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b></p>	<p>Sauté de Veau <b>Français</b> aux Olives</p> <p><b>Boulghour BIO</b> à l'Huile d'Olive</p> <p>Légumes à l'Orientale, <b>Carottes &amp; Navets BIO</b></p> <p><b>Yaourt aux Fruits Rouges BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>Potage St Germain BIO Lezsaïsons</b> &amp; Croûtons</p> <p>Mac &amp; Cheese <b>Leztroy</b> aux <b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b> &amp; <b>Gruyère IGP</b></p> <p>Cookie Chocolat &amp; Cacahuète <b>Leztroy</b></p>
	Semaine 5	lundi 26 janv.	mardi 27 janv.	mercredi 28 janv.	jeudi 29 janv.	vendredi 30 janv.
		<p>Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> à la Provençale</p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p><b>Quartiers d'Orange BIO Corse</b></p>	<p><b>Soupe de Butternut BIO Lezsaïsons</b></p> <p>Gratin Crèmeux de Colin aux <b>Poireaux BIO</b></p> <p><b>Blé BIO</b> au Beurre</p> <p>Emmental Râpé <b>Français</b></p> <p>Gâteau d'Anniversaire <b>Leztroy</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Jambon Blanc <b>Français</b></p> <p><b>PDT BIO</b> à la Vapeur</p> <p><b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b></p> <p>Façon Stracciatella</p>	<p>Salade de <b>Lentilles Vertes BIO Françaises</b></p> <p><b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>St-Jean</b></p> <p>Sauce Tomate <b>Lezsaïsons</b></p> <p>Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b></p> <p><b>Compotée Pomme &amp; Potimarron BIO Lezsaïsons</b></p>	<p><b>Carottes &amp; Panais BIO</b> Vinaigrette</p> <p>Carbonade de <b>Boeuf BIO</b> des <b>GAEC des Savoie &amp; Jura</b></p> <p><b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> à l'Huile d'Olive</p> <p>Flan Vanille <b>Leztroy</b> au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>

Ces menus sont validés par Fanny PREVOND notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la saison. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Vous pouvez retrouver les substituts et allergènes sur le fichier joint à ce document.