

NOUS VOUS SOUHAITONS DE
TRÈS BELLES FÊTES DE NOËL
ET VOUS PRÉSENTONS
NOS MEILLEURS VŒUX POUR 2023



Restaurant Scolaire : CURIENNE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2023

Semaine	1	2	3	4	5
	<p>Vacances Scolaires 02/01</p> 	<p>Rentrée Scolaire 03/01</p> <p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy Raviolis BIO de Royans aux Légumes du Soleil BIO, sauce Tomate Leztroy Yaourt Nature Sucré du Pays Rochois, GEAC Pré Jourdan</p>	<p>jeudi 5 janv.</p> <p>Soupe de Carottes de Reignier Lezsaisons & Croûtons Emincé de Dinde Française sauce Crème Riz BIO Fantaisie Tome AOP des Bauges Quartiers d'Orange BIO</p>	<p>Epiphanie 06/01</p> <p>Salade Verte & Vinaigrette au Miel Leztroy Rôti de Boeuf Français au Jus Polenta BIO Tradition Butternut de Savoie Rôti Galette des Rois</p>	
	<p>lundi 9 janv.</p> <p>Crème Dubarry Lezsaisons Dos de Cabillaud en Court-Mouillement Coquillettes BIO Alpina Savoie Juste au Beurre Fromage Râpé Français Pomme BIO de Tournon</p>	<p>mardi 10 janv.</p> <p>Carottes & Panais BIO râpés Quenelle Nature BIO du Royans à la Tomate Poêlée de Haricots Verts BIO Raclette BIO de Savoie Cake au Chocolat</p>	<p>Menu Savoyard 12/01</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Tartiflette Savoyarde Leztroy aux Pommes de Terre BIO et Reblochon du GAEC Des Délices Savoyard Compôte Pomme & Poire BIO Lezsaisons Biscuit Moelleux aux Noix</p>	<p>vendredi 13 janv.</p> <p>Céleri Rave BIO en Rémoulade Tajine de Veau BIO Marocaine Semoule BIO Gonflée Légumes BIO à l'Orientale Fromage Blanc BIO de Minzier, à la Confiture de Cerises Lezsaisons</p>	
	<p>lundi 16 janv.</p> <p>Lentilles Vertes BIO à la Vigneronne Emincé de Porc de Région sauce Vallée d'Auge Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO La Dent du Chat BIO Clémentines</p>	<p>mardi 17 janv.</p> <p>Coleslaw aux Raisins Secs, Chou & Carotte BIO Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron PDT de Savoie à la Vapeur Fondue de Poireaux BIO Yaourt aux Fruits Rouges BIO de Minzier</p>	<p>jeudi 19 janv.</p> <p>Soupe de Butternuts & Pommes de Terre BIO Lezsaisons Pois Chiches BIO et Butternut de Savoie en sauce Tomate Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Camembert Quartiers d'Orange</p>	<p>vendredi 20 janv.</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Lasagnes de Boeuf Maison Comté AOP BIO Crumble aux Pommes BIO de Haute-Savoie</p>	
	<p>lundi 23 janv.</p> <p>Soupe à l'Oignon Leztroy & Croûtons Diot Rochois au Vin Blanc Polenta BIO Tradition Fromage Râpé Français Pomme BIO de Cercier</p>	<p>Nouvel An Chinois 24/01</p> <p>Carottes BIO, Coeur de Palmier, Maïs & sauce Sésame Samoussas de Légumes Riz BIO cuit façon Pilaf Litchi & Ananas, Sirop de Badiane</p>	<p>jeudi 26 janv.</p> <p>Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie Oeufs Brouillés BIO aux Fines Herbes Poêlée de Haricots Verts BIO Abondance AOP des Pays de Savoie Banane BIO des Antilles</p>	<p>vendredi 27 janv.</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette Balsamique Bourguignon de Boeuf BIO des Savoie Croés BIO Alpina Savoie façon Pilaf Tomme Rochoise Fermière Clafoutis aux Fruits Rouges aux Oeufs BIO</p>	
	<p>lundi 30 janv.</p> <p>Soupe aux Légumes & PDT BIO Lezsaisons Raviolis BIO du Royans, Farce Tomate Confités, Sauce à la Crème Clémentines</p>	<p>mardi 31 janv.</p> <p>Betteraves BIO & Maïs en Vinaigrette Escalope de Porc de Région à l'Italienne Semoule BIO Gonflée Meule de Savoie Purée de Pomme HVE Lezsaisons</p>	<p>Chandeleur 02/02</p> <p>Salade de Carottes BIO Râpées Emincé de Poulet Français aux Herbes Pommes de Terre Grenailles BIO Rôties Fondue de Poireaux BIO Crêpe fourrée Chocolat & Noisette</p>	<p>Menu Plaisir ! 03/02</p> <p>Saucisson Rochois & Cornichon Pizza aux Fromages Salade Verte & Douce Vinaigrette Tiramisu Maison</p>	

Ces menus sont validés par Marion MOLLARD 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.