



		mardi 9 janv.	jeudi 11 janv.	Epiphanie 12/01
Semaine 2	Rentrée Scolaire 08/01	<p><b>Crème de Potimarron BIO Lezsaisons</b> &amp; Croûtons</p> <p>Gratin Crémeux de Colin aux <b>Poireaux BIO</b></p> <p><b>Mélange de Boulghour, Quinoa et Graines de Courge BIO</b></p> <p>Camembert</p> <p><b>Pomme BIO d'Atout Pom, Chevrier</b></p>	<p><b>Betteraves Rouges BIO</b> en Vinaigrette</p> <p><b>Riz BIO</b> en Risotto au Poulet <b>Français</b> et Champignons</p> <p><b>Tome AOP</b> des <b>Bauges</b></p> <p><b>Compotée Pomme &amp; Potimarron BIO Lezsaisons</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Knack Française de <b>la Salaison du Mont Charvin</b></p> <p><b>PDT BIO</b> à la Vapeur</p> <p>Chou façon Choucroute</p> <p>Galette des Rois à la Frangipane</p>
	Mélange de <b>Carottes BIO</b> & Maïs <p><b>Raviolis aux Légumes du Soleil BIO</b> de <b>Royans</b> à la Crème</p> <p><b>Yaourt Nature Sucré HVE</b></p>	<p>lundi 15 janv.</p> <p>Soupe à l'Oignon <b>Leztroy</b> &amp; Croûtons</p> <p>Dos de Cabillaud sauce Aurore</p> <p><b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre</p> <p>Fromage Râpé <b>Français</b></p> <p>Clémentine</p>	<p>mardi 16 janv.</p> <p>Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b></p> <p>Emincé de Porc <b>Français</b> sauce Vallée d'Auge</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p>Compotée Pomme &amp; Rhubarbe <b>Lezsaisons</b></p>	<p>Menu Italien 18/01</p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p><b>Gnocchis BIO</b> Velouté Forestier &amp; Petits-Pois</p> <p>Tiramisu au Chocolat <b>Leztroy</b></p>
Semaine 3	lundi 22 janv.	<p>Duo <b>Carottes &amp; Panais BIO</b> Râpés</p> <p><b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Saint-Jean-de-Royans</b>, Sauce Tomatée</p> <p>Poêlée de <b>Haricots Verts BIO</b></p> <p>Bûche de Chèvre</p> <p>Cake au Chocolat</p>	<p>jeudi 25 janv.</p> <p>Macédoine de Légumes, <b>Navets &amp; Carottes BIO</b></p> <p>Diot au Vin Blanc de <b>La Salaison du Mont-Charvin</b></p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p><b>Raclette BIO</b> de <b>Savoie</b></p> <p>Quartiers <b>d'Orange BIO</b></p>	<p>vendredi 26 janv.</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> &amp; DèS de Fromage de <b>Région</b></p> <p><b>Boeuf BIO</b> façon Bourguignon des <b>GAEC de notre Contrée</b></p> <p><b>Torsades BIO Alpina</b>, pointe d'Huile d'Olive</p> <p><b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b></p>
	lundi 29 janv.	<p>Salade de <b>Haricots Verts BIO</b></p> <p>Pilon de Poulet <b>Français</b> Rôti aux Herbes</p> <p>Écrasé de Pommes de Terre <b>Savoie</b>, au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b></p> <p><b>Comté AOP BIO</b></p> <p><b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b></p>	<p>jeudi 1 févr.</p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Croziflette Savoyarde aux <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> et <b>Reblochon AOP</b></p> <p><b>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</b></p>	<p>Chandeleur 02/02</p> <p>Salade de <b>Penne Rigate BIO Alpina Savoie</b></p> <p>Dos de Lieu Noir en Court-Mouillement</p> <p>Épinards au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p> <p>Crêpe fourrée Chocolat &amp; Noisette</p>
Semaine 4	lundi 29 janv.	<p>Soupe aux Légumes <b>Lezsaisons</b></p> <p><b>Pois Chiches BIO</b> et Butternut de <b>Savoie</b> en sauce Tomate</p> <p><b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Fromage Râpé <b>Français</b></p> <p>Clémentine</p>	<p>mardi 30 janv.</p>	<p>jeudi 1 févr.</p>
	Semaine 5	<p>Soupe aux Légumes <b>Lezsaisons</b></p> <p><b>Pois Chiches BIO</b> et Butternut de <b>Savoie</b> en sauce Tomate</p> <p><b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Fromage Râpé <b>Français</b></p> <p>Clémentine</p>	<p>mardi 30 janv.</p>	<p>jeudi 1 févr.</p>