

NOUS VOUS SOUHAITONS
DE TRÈS BELLES FÊTES DE NOËL
ET VOUS PRÉSENTONS
NOS MEILLEURS VŒUX POUR 2022

Restaurant Scolaire : CHAZEY BONS

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2022

	1	2	3	4	5
Semaine 1	lundi 3 janv. Betteraves Rouges BIO , Vinaigrette Leztroy Ravioles BIO de Royans aux Légumes du Soleil BIO , sauce Tomate Leztroy Fromage Râpé Français Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier	mardi 4 janv. Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons Émincé de Poulet Français Yassa Riz BIO cuit façon Pilaf Comté AOP BIO Clémentines	Epiphanie 06/01 Salade Verte & Douce Vinaigrette Rôti de Boeuf Français au Jus Polenta BIO Tradition Butternut de Savoie Rôti Galette des Rois	vendredi 7 janv. Oeuf Dur Mayonnaise Sauté de Porc de Région sauce à la Moutarde Purée Crécy, Carottes et Pommes de Terre BIO Tome AOP des Bauges Pomme HVE de Haute-Savoie	
Semaine 2	lundi 10 janv. Crème Dubarry Lezsaisons Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Épinards au Lait BIO du Crêt Joli Fromage Râpé pour le Potage Cake au Chocolat	mardi 11 janv. Duo Carottes & Panais BIO Râpés Quenelles Nature BIO de Royans Coulis Provençal Riz BIO cuit façon Pilaf Beaufort AOP de Haute-Maurienne Quartiers d'Orange BIO	jeudi 13 janv. Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Croziflette Leztroy aux Croquets BIO Alpina Savoie et Fromage de L'ENILV Compotée Pomme & Coing BIO Lezsaisons	vendredi 14 janv. Céleri BIO en Rémoulade Tajine de Veau BIO façon Marocaine Semoule BIO mode Berbère Légumes BIO à l'Orientale Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Banane Lezsaisons	
Semaine 3	lundi 17 janv. Salade de Lentilles Vertes BIO Emincé de Porc de Région sauce Vallée d'Auge Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier La Dent du Chat BIO Salade de Fruits Ananas & Mangue	mardi 18 janv. Coleslaw aux Raisins Secs, Chou & Carotte BIO Dos d'Eglefin sauce Curry PDT de Savoie Sautées Pommes de Terre de Savoie Sautées Navets Boule d'Or BIO Poêlés Crème Dessert Chocolat au Lait BIO du Crêt Joli	jeudi 20 janv. Soupe à l'Oignon & Croûtons Lasagnes de Haute-Savoie aux Légumes de Saison Fromage Râpé pour Potage Clémentines	vendredi 21 janv. Salade Verte & Douce Vinaigrette Pois Chiches BIO et Butternut de Savoie en sauce Tomate Pilaf de Riz Basmati Crumble aux Pommes BIO de Chevrier	
Semaine 4	lundi 24 janv. Soupe de Butternuts & Pommes de Terre BIO Lezsaisons Diot de Challonges Polenta BIO Tradition Raclette BIO de Savoie Quartiers d'Orange	mardi 25 janv. Fraîcheur de Céleri & Carotte des Pays de Savoie Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti aux Herbes Croës BIO Alpina Savoie façon Pilaf Fondue de Poireaux BIO Yaourt Fermier BIO de Savoie à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche	jeudi 27 janv. Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Bourguignon de Boeuf BIO Savoyard Pommes de Terre de Savoie au Four Tomme BIO de Chindrieux Clafoutis Ananas & Coco, Lait BIO de Minzier	vendredi 28 janv. Salade de Riz BIO Colorée Oeufs BIO Brouillés aux Champignons Poêlée d'Haricots Verts BIO Abondance AOP des Pays de Savoie Banane BIO	
Semaine 5	lundi 31 janv. Salade de Carottes BIO Râpées Ravioles BIO de Royans Emmental & Basilic sauce Tomate Leztroy Fromage Râpé Français Clémentines	Chandeleur 01/02 Betteraves Rouges BIO , Vinaigrette Leztroy Émincé de Dinde à la Crème Semoule BIO Gonflée Purée de Brocolis BIO Crêpe fourrée Chocolat & Noisette	jeudi 3 févr. Salade Verte & Douce Vinaigrette Tartiflette Savoyarde Leztroy aux Pomme de Terre BIO et Fromage de L'ENILV Compote de Pommes BIO	vendredi 4 févr. Potage Saint Germain BIO Lezsaisons Poisson Frais Juste au Beurre Épinards au Lait BIO de Minzier Fromage Râpé pour le Potage Mousse au Chocolat Leztroy	

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.