



	Semaine 2	Semaine 3	Semaine 4	Semaine 5	
	<p>Rentrée ! 06/01</p> <p>Duo Carottes & Panais BIO Râpés Raviolis aux Légumes du Soleil BIO de Royans à la Crème Yaourt Fermier BIO de Minzier à la Confiture de Mirabelle Lezsaisons</p>	<p>mardi 7 janv.</p> <p>Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons Colombo de Colin et ses Petits Légumes de Saison Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf Bûche de Chèvre Pomme BIO de Chez Lacroix, Cercier</p>	<p>mercredi 8 janv.</p> <p>Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO Haut de Cuisse de Poulet Français au Miel & Épices Polenta BIO au Potimarron BIO de Savoie Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Quartiers d'Orange BIO</p>	<p>jeudi 9 janv.</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Steak Haché de Boeuf BIO à Point & sa Sauce Barbecue Leztroy Penne Rigate BIO au Blé Complet Alpina Savoie Emmental Râpé Français Flan Chocolat au Lait BIO</p>	<p>Epiphanie 10/01</p> <p>Knack Française de La Salaison du Mont-Charvin Ecrasé de Pommes de Terre BIO, au Lait BIO Chou façon Choucroute Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua Galette des Rois à la Frangipane</p>
	<p>lundi 13 janv.</p> <p>Parmentière de Pommes de Terre BIO Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Petits-Pois & Carottes de Reignier Etuvés Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier</p>	<p>mardi 14 janv.</p> <p>Velouté de Courgette de Savoie BIO Lezsaisons Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans, Sauce Tomatée Lezsaisons Blé BIO façon Pilaf Fondue de Poireaux BIO, Crème & Curry Gâteau au Yaourt, Amande & Pistache Leztroy</p>	<p>mercredi 15 janv.</p> <p>Dahl de Lentilles Corail BIO Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Blettes BIO à la Béchamel Abondance AOP Banane BIO des Antilles</p>	<p>Menu Suisse 16/01</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dès de Gruyère AOP Saucisse au Chou de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron PDT BIO à la Vapeur Compotée Pomme & Abricot BIO Lezsaisons Meringue Suisse Leztroy</p>	<p>vendredi 17 janv.</p> <p>Sauté de Veau BIO Français aux Olives Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée Petits Légumes à l'Orientale, Carottes & Navets BIO Meule de Savoie BIO Clémentine</p>
	<p>lundi 20 janv.</p> <p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy Quiche au Fromage, Cœufs & Lait BIO Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie au Beurre Blettes BIO à la Béchamel Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</p>	<p>mardi 21 janv.</p> <p>Dos d'Eglefin sauce Aurore Boulghour BIO Gonflé Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO de La Ferme du Crêt Joli Tome des Bauges AOP Cake au Chocolat Leztroy</p>	<p>mercredi 22 janv.</p> <p>Céleri Rave BIO en Rémoulade Hachis Parmentier Leztroy, Boeuf Français, Carottes & PDT BIO Tarte aux Pommes BIO façon Crumble Leztroy</p>	<p>jeudi 23 janv.</p> <p>Crème Dubarry Lezsaisons Sauté de Filet de Poulet Français Nouvelle Agriculture Sauce au Curry Riz BIO cuit façon Pilaf Yaourt aux Fruits Rouges BIO de Minzier</p>	<p>vendredi 24 janv.</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Tartiflette Savoyarde Leztroy aux PDT de Savoie et Reblochon AOP Quartiers d'Orange BIO</p>
	<p>lundi 27 janv.</p> <p>Aiguillette de Poulet Français à la Provençale Polenta BIO Tradition Poêlée de Haricots Verts BIO Français Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua Purée de Pomme BIO Lezsaisons</p>	<p>mardi 28 janv.</p> <p>Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons Gratin Crèmeux de Colin aux Poireaux BIO Semoule BIO de Savoie Gonflée Abondance AOP Clémentine</p>	<p>Nouvel An Chinois 29/01</p> <p>Mélange Carottes BIO & Maïs sauce Sucrée Samoussa de Légumes aux Epices Riz BIO façon Cantonais Panacotta Coco Coulis Mangue & Banane Leztroy</p>	<p>jeudi 30 janv.</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Bourguignon au Boeuf BIO des GAEC des Savoie & du Jura Ecrasé de Patate Douce & Pommes de Terre BIO Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Nectarine Lezsaisons</p>	<p>Chandeleur 31/01</p> <p>Salade de Haricots Verts BIO Français et Vinaigrette Coco & Curry Jambon Blanc Macaronis BIO Alpina Savoie au Beurre Emmental Râpé Français Crêpe fourrée Chocolat & Noisette</p>