

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



Crèche Moyens-Grands : EMA SCIONZIER

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2023

	1	2	3	4	5
Semaine	Vacances Scolaires 02/01 Emincé de Veau Français au Romarin Purée de Pois Cassés Carottes BIO Vichy Comté AOP BIO Clémentines	Rentrée Scolaire 03/01 Betteraves Rouges BIO , Vinaigrette Leztroy Raviolis BIO de Royans aux Légumes du Soleil BIO , sauce Tomate Leztroy Yaourt Nature du Pays Rochois, GAEC Pré Jourdan	mercredi 4 janv. Dos d'Eglefin sauce Curry Epinards au Lait BIO PDT BIO à la Vapeur Brie Compotée Pomme & Coing Lezsaisons	jeudi 5 janv. Soupe de Carottes de Reignier Lezsaisons Emincé de Dinde Française sauce Crème Riz BIO Fantaisie Meule de Savoie Quartiers d' Orange BIO	Epiphanie 06/01 Emincé de Boeuf Français et Jus Brun Polenta BIO Tradition Butternut de Savoie Rôti Petit Suisse Nature Brioches de Noël
Semaine	lundi 9 janv. Crème Dubarry Lezsaisons Dos de Cabillaud en Court-Mouillement Coquillettes BIO Alpina Savoie Juste au Beurre Fromage Râpé Français Pomme HVE de Haute-Savoie	mardi 10 janv. Carottes & Pancis BIO râpés Quenelle Nature BIO du Royans à la Tomate Poêlée de Haricots Verts BIO La Dent du Chat BIO Cake au Chocolat	mercredi 11 janv. Colombo d'Aiguillette de Poulet Français Riz BIO cuit façon Pilaf Carottes BIO Persillées Bûche de Chèvre Orange BIO	Menu Savoyard 12/01 Tartiflette Savoyarde aux Pommes de Terre BIO et Reblochon Fondue de Poireaux BIO Compote Pomme & Poire BIO Lezsaisons	vendredi 13 janv. 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
Semaine	lundi 16 janv. Emincé de Porc de Région sauce Vallée d'Auge Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Mijotée de Lentilles Vertes BIO La Dent du Chat BIO Clémentines	mardi 17 janv. Coleslaw aux Raisins Secs, Chou & Carotte BIO Filet de Colin sauce Citron PDT de Savoie à la Vapeur Fondue de Poireaux BIO Yaourt aux Fruits Rouges BIO de Minzier	mercredi 18 janv. Macédoine de Légumes, Navet & Carottes BIO Steak Haché de Boeuf BIO Français & Jus Mélange de Boulghour, Quinoa et Graines de Courge BIO Etuvée de Blettes BIO Panacotta à la Framboises BIO	jeudi 19 janv. Soupe de Butternuts & Pommes de Terre BIO Lezsaisons Emincé de Poulet Français Rôti aux Herbes Crozets BIO Alpina Crémeux Camembert Quartiers d'Orange	vendredi 20 janv. Dos de Cabillaud Juste au Beurre Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Purée de Brocolis BIO Comté AOP BIO Compote de Pommes BIO
Semaine	lundi 23 janv. Soupe à l'Oignon Leztroy Diots Rochois Tranchés Polenta BIO Tradition Fromage Râpé Français Pomme BIO de Cercier	Nouvel An Chinois 24/01 Quenelles Nature BIO de Royans Coulis Provençal Riz BIO cuit façon Pilaf Fondue de Poireaux BIO Petit Suisse Nature Ananas, Sirop de Badiane	mercredi 25 janv. Loup de Mer sauce Aurore Pommes de Terre de Savoie au Four Salsifis en Persillade Yaourt Fermier BIO de Savoie à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche	jeudi 26 janv. Oeufs Brouillés BIO aux Fines Herbes Poêlée de Haricots Verts BIO Pépinettes BIO Alpina Savoie Juste au Beurre Abondance AOP des Pays de Savoie Banane BIO des Antilles	vendredi 27 janv. Bourguignon de Boeuf BIO des Savoie Croés BIO Alpina Savoie façon Pilaf Gratin de Courge Camembert Brioches Tressées
Semaine	lundi 30 janv. Salade de Carottes BIO Râpées Raviolis BIO du Royans , Farce Tomate Confités , Sauce à la Crème Clémentines	mardi 31 janv. Betteraves BIO & Maïs en Vinaigrette Emincé de Porc de Région à la Moutarde Semoule BIO Gonflée Meule de Savoie Purée de Pomme HVE Lezsaisons	mercredi 1 févr. Céleri BIO en Rémoulade Dos de Cabillaud à la Crème Riz BIO Camarguais IGP Carottes de Savoie Vichy Pomme BIO des Pays de Savoie Caramélisées Lezsaisons	Chandeleur 02/02 Emincé de Poulet Français aux Herbes Pommes de Terre Grenailles BIO Rôties Fondue de Poireaux BIO Petit Suisse Nature Crêpe fourrée Chocolat & Noisette	vendredi 3 févr. Soupe aux Légumes & PDT BIO Lezsaisons Dos de Lieu Noir au Beurre Epinards au Lait BIO Fromage Râpé Français 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.