

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



Restaurant Scolaire : SCIONZIER CROZET

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2023

	Vacances Scolaires 02/01	Rentrée Scolaire 03/01	jeudi 5 janv.	Epiphanie 06/01
Semaine 1		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	Soupe de Carottes de Reignier Lezsaisons & Croûtons Emincé de Dinde Française sauce Crème Riz BIO Fantaisie Tome AOP des Bauges Quartiers d'Orange BIO	Salade Verte & Vinaigrette au Miel Leztroy Rôti de Boeuf Français au Jus Polenta BIO Tradition Butternut de Savoie Rôti Galette des Rois
Semaine 2	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 & Panais BIO râpés Quenelle Nature BIO du Royans à la Tomate Poêlée de Haricots Verts BIO Raclette BIO de Savoie Cake au Chocolat	Menu Savoyard 12/01 Salade Verte & Douce Vinaigrette Tartiflette Savoyarde aux Pommes de Terre BIO et Reblochon Compote Pomme & Poire BIO Lezsaisons Biscuit Moelleux aux Noix	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 3	lundi 16 janv. 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	mardi 17 janv. 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	Menu Plaisir ! 19/01 Saucisson Rochois & Cornichon Pizza Leztroy aux Fromages Salade Verte & Douce Vinaigrette Moelleux au Chocolat & Crème Anglaise	vendredi 20 janv. Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Pois Chiches BIO et Butternut de Savoie en sauce Tomate Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Comté AOP BIO Crumble aux Pommes BIO de Haute-Savoie
Semaine 4	lundi 23 janv. Soupe à l'Oignon Leztroy & Croûtons Diot Rochois au Vin Blanc Polenta BIO Tradition Fromage Râpé Français Pomme BIO de Cercier	Nouvel An Chinois 24/01 Carottes BIO , Coeur de Palmier, Maïs & sauce Sésame Samoussas de Légumes Riz BIO cuit façon Pilaf Litchi & Ananas, Sirop de Badiane	jeudi 26 janv. 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	vendredi 27 janv. 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
Semaine 5	lundi 30 janv. Salade de Carottes BIO Râpées Raviolis BIO du Royans , Farce Tomate Confites , Sauce à la Crème Clémentines	mardi 31 janv. Betteraves BIO & Maïs en Vinaigrette Escalope de Porc de Région à l'Italienne Semoule BIO Gonflée Meule de Savoie Purée de Pomme HVE Lezsaisons	Chandeleur 02/02 Salade Verte, Vinaigrette Leztroy Emincé de Poulet Français aux Herbes Pommes de Terre Grenailles BIO Rôties Fondue de Poireaux BIO 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.