

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

afaq
ISO 14001
Environnement
AFNOR CERTIFICATION

Restaurant Scolaire : SCIONZIER

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2023

	1	2	3	4	5
Semaine	<p>Vacances Scolaires 02/01</p> 	<p>Rentrée Scolaire 03/01</p> <p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Raviolis BIO de Royans aux Légumes du Soleil BIO, sauce Tomate Leztroy</p> <p>Yaourt Nature Sucré du Pays Rochois, GEAC Pré Jourdan</p>	<p>mercredi 4 janv.</p> <p>PDT BIO en Parmentière</p> <p>Dos d'Eglefin sauce Curry</p> <p>Epinards au Lait BIO</p> <p>Brie</p> <p>Compotée Pomme & Coing Lezsaisons</p>	<p>jeudi 5 janv.</p> <p>Soupe de Carottes de Reignier Lezsaisons & Croûtons</p> <p>Emincé de Dinde Française sauce Crème</p> <p>Riz BIO Fantaisie</p> <p>Tome AOP des Bauges</p> <p>Quartiers d'Orange BIO</p>	<p>Epiphanie 06/01</p> <p>Salade Verte & Vinaigrette au Miel Leztroy</p> <p>Rôti de Boeuf Français au Jus</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Butternut de Savoie Rôti</p> <p>Galette des Rois</p>
Semaine	<p>lundi 9 janv.</p> <p>Crème Dubarry Lezsaisons</p> <p>Dos de Cabillaud en Court-Mouillement</p> <p>Coquillettes BIO Alpina Savoie Juste au Beurre</p> <p>Fromage Râpé Français</p> <p>Pomme HVE de Haute-Savoie</p>	<p>mardi 10 janv.</p> <p>Carottes & Panais BIO râpés</p> <p>Quenelle Nature BIO du Royans à la Tomate</p> <p>Poêlée de Haricots Verts BIO</p> <p>Raclette BIO de Savoie</p> <p>Cake au Chocolat</p>	<p>mercredi 11 janv.</p> <p>Chou Chine BIO Sauce Cocktail</p> <p>Colombo d'Aiguillette de Poulet Français</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Bûche de Chèvre</p> <p>Kiwi de la Vallée du Rhône</p>	<p>Menu Savoyard 12/01</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette</p> <p>Tartiflette Savoyarde aux Pommes de Terre BIO et Reblochon</p> <p>Compote Pomme & Poire BIO Lezsaisons</p> <p>Biscuit Moelleux aux Noix</p>	<p>vendredi 13 janv.</p> <p>Céleri Rave BIO en Rémoulade</p> <p>Tajine de Veau BIO Marocaine</p> <p>Semoule BIO Gonflée</p> <p>Légumes BIO à l'Orientale</p> <p>Fromage Blanc BIO de Minzier, à la Confiture de Cerises Lezsaisons</p>
Semaine	<p>lundi 16 janv.</p> <p>Lentilles Vertes BIO à la Vigneronne</p> <p>Emincé de Porc de Région sauce Vallée d'Auge</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO</p> <p>La Dent du Chat BIO</p> <p>Clémentines</p>	<p>mardi 17 janv.</p> <p>Coleslaw aux Raisins Secs, Chou & Carotte BIO</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron</p> <p>PDT de Savoie à la Vapeur</p> <p>Fondue de Poireaux BIO</p> <p>Yaourt aux Fruits Rouges BIO de Minzier</p>	<p>mercredi 18 janv.</p> <p>Macédoine de Légumes, Navet & Carottes BIO</p> <p>Steak Haché de Boeuf BIO Français & Jus</p> <p>Mélange de Boulghour, Quinoa et Graines de Courge BIO</p> <p>Etuvée de Blettes BIO</p> <p>Panacotta à la Framboises BIO</p>	<p>Menu Plaisir ! 19/01</p> <p>Saucisson Rochois & Cornichon</p> <p>Pizza Leztroy aux Fromages</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette</p> <p>Moelleux au Chocolat & Crème Anglaise</p>	<p>vendredi 20 janv.</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Pois Chiches BIO et Butternut de Savoie en sauce Tomate</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Comté AOP BIO</p> <p>Crumble aux Pommes BIO de Haute-Savoie</p>
Semaine	<p>lundi 23 janv.</p> <p>Soupe à l'Oignon Leztroy & Croûtons</p> <p>Diot Rochois au Vin Blanc</p> <p>Polenta BIO Tradition</p> <p>Fromage Râpé Français</p> <p>Pomme BIO de Cercier</p>	<p>Nouvel An Chinois 24/01</p> <p>Carottes BIO, Coeur de Palmier, Maïs & sauce Sésame</p> <p>Samoussas de Légumes</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Litchi & Ananas, Sirop de Badiane</p>	<p>mercredi 25 janv.</p> <p>Pâté en Croûte & Cornichons</p> <p>Loup de Mer sauce Aurore</p> <p>Pommes de Terre de Savoie au Four</p> <p>Salsifis en Persillade</p> <p>Yaourt Fermier BIO de Savoie à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche</p>	<p>jeudi 26 janv.</p> <p>Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie</p> <p>Oeufs Brouillés BIO aux Fines Herbes</p> <p>Poêlée de Haricots Verts BIO</p> <p>Abondance AOP des Pays de Savoie</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>	<p>vendredi 27 janv.</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette Balsamique</p> <p>Bourguignon de Boeuf BIO des Savoie</p> <p>Croés BIO Alpina Savoie façon Pilaf</p> <p>Tomme Rochoise Fermière</p> <p>Clafouris aux Fruits Rouges aux Oeufs BIO</p>
Semaine	<p>lundi 30 janv.</p> <p>Salade de Carottes BIO Râpées</p> <p>Raviolis BIO du Royans, Farce Tomate Confités, Sauce à la Crème</p> <p>Clémentines</p>	<p>mardi 31 janv.</p> <p>Betteraves BIO & Maïs en Vinaigrette</p> <p>Escalope de Porc de Région à l'Italienne</p> <p>Semoule BIO Gonflée</p> <p>Meule de Savoie</p> <p>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</p>	<p>mercredi 1 févr.</p> <p>Céleri BIO en Rémoulade</p> <p>Dahl de Lentilles Corail BIO</p> <p>Riz BIO Camarguais IGP</p> <p>Carottes de Savoie Vichy</p> <p>Pomme BIO des Pays de Savoie</p> <p>Caramélisées Lezsaisons</p>	<p>Chandeleur 02/02</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Emincé de Poulet Français aux Herbes</p> <p>Pommes de Terre Grenailles BIO Rôties</p> <p>Fondue de Poireaux BIO</p> <p>Crêpe fourrée Chocolat & Noisette</p>	<p>vendredi 3 févr.</p> <p>Soupe aux Légumes & PDT BIO Lezsaisons</p> <p>Dos de Lieu Noir au Beurre</p> <p>Epinards au Lait BIO</p> <p>Fromage Râpé Français</p> <p>Mousse au Chocolat Leztroy</p>

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.