



Restaurant Scolaire : SCIONZIER

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2025

	Pain BIO à chaque repas					
Semaine 2	Rentrée ! 06/01	mardi 7 janv.	mercredi 8 janv.	jeudi 9 janv.	Epiphanie 10/01	
	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	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	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	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	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	
	Semaine 3	lundi 13 janv.	mardi 14 janv.	mercredi 15 janv.	Menu Suisse 16/01	vendredi 17 janv.
		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	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	Dahl de Lentilles Corail BIO Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Blettes BIO à la Béchamel Abondance AOP Banane BIO des Antilles	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	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
	Semaine 4	lundi 20 janv.	mardi 21 janv.	mercredi 22 janv.	jeudi 23 janv.	vendredi 24 janv.
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		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	Céleri Rave BIO en Rémoulade Hachis Parmentier Leztroy , Boeuf Français, Carottes & PDT BIO Tarte aux Pommes BIO façon Crumble Leztroy	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	Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy Tartiflette Savoyarde Leztroy aux PDT de Savoie et Reblochon AOP Quartiers d'Orange BIO	
Semaine 5	lundi 27 janv.	mardi 28 janv.	Nouvel An Chinois 29/01	jeudi 30 janv.	Chandeleur 31/01	
	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	Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons Gratin Crèmeux de Colin aux Poireaux BIO Semoule BIO de Savoie Gonflée Abondance AOP Clémentine	Mélange Carottes BIO & Maïs sauce Sucrée Samoussa de Légumes aux Epices Riz BIO façon Cantonais Panacotta Coco Coulis Mangue & Banane Leztroy	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	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	