

NOUS VOUS SOUHAITONS  
DE TRÈS BELLES FÊTES DE NOËL  
ET VOUS PRÉSENTONS  
NOS MEILLEURS VŒUX POUR 2022

## Restaurant Scolaire : VIMINES ECOLE

Pain BIO à chaque repas

### MENUS DU MOIS DE JANVIER 2022

	1	2	3	4	5														
Semaine	<p><b>lundi 3 janv.</b></p> <p><b>Betteraves Rouges BIO</b>, Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p><b>Ravioles BIO</b> de <b>Royans</b> aux <b>Légumes du Soleil BIO</b>, sauce Tomate <b>Leztroy</b></p> <p>Fromage Râpé <b>Français</b></p> <p><b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>mardi 4 janv.</b></p> <p>Soupe aux <b>Légumes BIO Lezsaisons</b></p> <p>Émincé de Poulet <b>Français</b> Yassa</p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Comté AOP BIO</b></p> <p>Clémentines</p>	<p><b>lundi 10 janv.</b></p> <p>Crème Dubarry <b>Lezsaisons</b></p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané &amp; Citron</p> <p>Épinards au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b></p> <p>Fromage Râpé pour le Potage</p> <p>Cake au Chocolat</p>	<p><b>mardi 11 janv.</b></p> <p>Duo <b>Carottes &amp; Panais BIO</b> Râpés</p> <p><b>Quenelles Nature BIO</b> de <b>Royans</b> Coulis Provençal</p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Beaufort AOP</b> de <b>Haute-Maurienne</b></p> <p>Quartiers <b>d'Orange BIO</b></p>	<p><b>lundi 17 janv.</b></p> <p>Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b></p> <p>Émincé de Porc de <b>Région</b> sauce Vallée d'Auge</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p> <p><b>La Dent du Chat BIO</b></p> <p>Salade de Fruits Ananas &amp; Mangue</p>	<p><b>mardi 18 janv.</b></p> <p>Coleslaw aux Raisins Secs, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b></p> <p>Dos d'Eglefin sauce Curry</p> <p>PDT de <b>Savoie</b> Sautées</p> <p>Pommes de Terre de <b>Savoie</b> Sautées</p> <p><b>Navets Boule d'Or BIO</b> Poêlés</p> <p>Crème Dessert Chocolat au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b></p>	<p><b>lundi 24 janv.</b></p> <p><b>Soupe de Butternuts &amp; Pommes de Terre BIO Lezsaisons</b></p> <p>Diot de <b>Challonges</b></p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p><b>Raclette BIO</b> de <b>Savoie</b></p> <p>Quartiers d'Orange</p>	<p><b>mardi 25 janv.</b></p> <p>Fraîcheur de Céleri &amp; Carotte des <b>Pays de Savoie</b></p> <p>Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> Rôti aux Herbes</p> <p><b>Croës BIO Alpina Savoie</b> façon Pilaf</p> <p>Fondue de <b>Poireaux BIO</b></p> <p><b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Savoie</b> à la <b>Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche</b></p>	<p><b>lundi 31 janv.</b></p> <p>Salade de <b>Carottes BIO</b> Râpées</p> <p><b>Ravioles BIO</b> de <b>Royans</b> Emmental &amp; Basilic sauce Tomate <b>Leztroy</b></p> <p>Fromage Râpé <b>Français</b></p> <p>Clémentines</p>	<p><b>mardi 7 janv.</b></p> <p>Epiphanie 06/01</p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette</p> <p>Rôti de Boeuf <b>Français</b> au Jus</p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p>Butternut de <b>Savoie</b> Rôti</p> <p>Galette des Rois</p>	<p><b>jeudi 13 janv.</b></p> <p>Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Croziflette <b>Leztroy</b> aux <b>Croëts BIO Alpina Savoie</b> et Fromage de <b>L'ENILV</b></p> <p><b>Compotée Pomme &amp; Coing BIO Lezsaisons</b></p>	<p><b>jeudi 20 janv.</b></p> <p>Soupe à l'Oignon &amp; Croûtons</p> <p>Lasagnes de Haute-Savoie aux Légumes de Saison</p> <p>Fromage Râpé pour Potage</p> <p>Clémentines</p>	<p><b>jeudi 27 janv.</b></p> <p>Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b></p> <p>Bourguignon de <b>Boeuf BIO Savoyard</b></p> <p>Pommes de Terre de <b>Savoie</b> au Four</p> <p><b>Tomme BIO</b> de <b>Chindrieux</b></p> <p>Clafoutis Ananas &amp; Coco, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>jeudi 3 févr.</b></p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette</p> <p>Tartiflette Savoyarde <b>Leztroy</b> aux <b>Pomme de Terre BIO</b> et Fromage de <b>L'ENILV</b></p> <p><b>Compote de Pommes BIO</b></p>	<p><b>vendredi 7 janv.</b></p> <p>Oeuf Dur Mayonnaise</p> <p>Sauté de Porc de <b>Région</b> sauce à la Moutarde</p> <p>Purée Crécy, <b>Carottes et Pommes de Terre BIO</b></p> <p><b>Tome AOP</b> des <b>Bauges</b></p> <p>Pomme HVE de <b>Haute-Savoie</b></p>	<p><b>vendredi 14 janv.</b></p> <p><b>Céleri BIO</b> en Rémoulade</p> <p>Tajine de <b>Veau BIO</b> façon Marocaine</p> <p><b>Semoule BIO</b> mode Berbère</p> <p><b>Légumes BIO</b> à l'Orientale</p> <p><b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> à la Confiture de Banane <b>Lezsaisons</b></p>	<p><b>vendredi 21 janv.</b></p> <p>Salade Verte &amp; Douce Vinaigrette</p> <p><b>Pois Chiches BIO</b> et Butternut de <b>Savoie</b> en sauce Tomate</p> <p>Pilaf de Riz Basmati</p> <p>Crumble aux <b>Pommes BIO</b> de <b>Chevrier</b></p>	<p><b>vendredi 28 janv.</b></p> <p>Salade de <b>Riz BIO</b> Colorée</p> <p><b>Oeufs BIO Brouillés</b> aux Champignons</p> <p>Poêlée <b>d'Haricots Verts BIO</b></p> <p><b>Abondance AOP</b> des <b>Pays de Savoie</b></p> <p><b>Banane BIO</b></p>	<p><b>vendredi 4 févr.</b></p> <p><b>Potage Saint Germain BIO Lezsaisons</b></p> <p>Poisson Frais Juste au Beurre</p> <p>Épinards au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p> <p>Fromage Râpé pour le Potage</p> <p>Mousse au Chocolat <b>Leztroy</b></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.