

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

Restaurant Scolaire : VIMINES ECOLE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2023

	Vacances Scolaires 02/01	Rentrée Scolaire 03/01	mercredi 4 janv.	jeudi 5 janv.	Epiphanie 06/01
Semaine 1		Betteraves Rouges BIO , Vinaigrette Leztroy Raviolets BIO de Royans aux Légumes du Soleil BIO , sauce Tomate Leztroy Yaourt Fermier BIO Nature Sucré GAEC Tézaz	PDT BIO en Parmentière Dos d'Eglefin sauce Curry Epinards au Lait BIO Brie Compotée Pomme & Coing Lezsaisons	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	mercredi 11 janv. Chou Chine BIO Sauce Cocktail Colombo d'Aiguillette de Poulet Français Riz BIO cuit façon Pilaf Bûche de Chèvre Kiwi de la Vallée du Rhône	Menu Savoyard 12/01 Salade Verte & Douce Vinaigrette Tartiflette Savoyarde aux Pommes de Terre BIO et Reblochon Compote Pomme & Myrtilles 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 Challonges 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	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 Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti aux Herbes Crozets BIO Alpina Crémeux Camembert Quartiers d'Orange	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 de Challonges 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	mercredi 25 janv. Pâté en Croûte & Cornichons 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. 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 Croës 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 Raviolets BIO du Royans , Farce Tomate Confilés , Sauce à la Crème Clémentines	mardi 31 janv. Betteraves BIO & Maïs en Vinaigrette Escalope de Porc de la Ferme de Challonges , à l'Italienne Semoule BIO Gonflée Meule de Savoie Purée de Pomme HVE Lezsaisons	mercredi 1 févr. Céleri BIO en Rémoulade Dahl de Lentilles Corail BIO Riz BIO Camarguais IGP Carottes de Savoie Vichy Pomme BIO des Pays de Savoie Caramélisées 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.