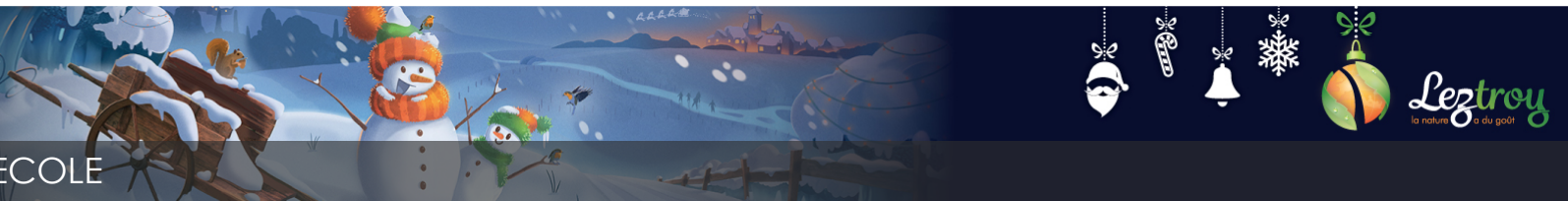


NOUS VOUS SOUHAITONS
D'EXCELLENTE FÊTES DE NOËL
ET VOUS PRÉSENTONS
NOS MEILLEURS VŒUX POUR 2024



Restaurant Scolaire : VIMINES ECOLE

MENUS DU MOIS DE DÉCEMBRE 2023

	49	lundi 4 déc.	mardi 5 déc.	mercredi 6 déc.	jeudi 7 déc.	vendredi 8 déc.
Semaine		<p>Parmentière de Pommes de Terre BIO</p> <p>Dos de Lieu Noir Sauce Citron & Huile d'Olive</p> <p>Haricots Verts BIO Poêlés</p> <p>Yaourt aux Coing BIO du Crêt Joli</p>	<p>Crème Dubarry Lezsaisons</p> <p>Emincé de Poulet Français sauce Vallée d'Auge</p> <p>Polenta BIO au Potimarron BIO</p> <p>Fromage Râpé Français</p> <p>Clémentine</p>	<p>Duo Carottes & Panais BIO Râpés</p> <p>Sauté de Veau BIO Français aux Epices</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Fondue de Poireaux BIO</p> <p>Crème Dessert Chocolat Leztroy, au Lait BIO du Crêt Joli</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Rôti de Porc Français sauce Curry</p> <p>Pommes de Terre BIO au Four</p> <p>Raclette IGP de la Fruitière des Bornes, Arbusigny</p> <p>Purée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons</p>	<p>Salade de Farfalles, Vinaigrette Leztroy</p> <p>Quiche au Fromage, Oeufs BIO & Lait BIO du Crêt Joli</p> <p>Épinards au Lait BIO de Minzier</p> <p>Pomme BIO de Haute-Savoie Caramélisées Lezsaisons</p>
	50	lundi 11 déc.	mardi 12 déc.	mercredi 13 déc.	jeudi 14 déc.	vendredi 15 déc.
Semaine		<p>Soupe de Carottes de Reignier Lezsaisons</p> <p>Haut de Cuisse de Poulet Français au Miel & Épices</p> <p>Blé BIO à la Tomate</p> <p>Tome AOP BIO des Bauges</p> <p>Kiwi BIO de la Vallée du Rhône</p>	<p>Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex-Mex</p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier</p> <p>Comté AOP BIO</p> <p>Cookie aux Pépites de Chocolat Leztroy</p>	<p>Chou Chine BIO Sauce Cocktail</p> <p>Escalope de Dinde Française à la Provençale</p> <p>Purée PDT & Potimarron BIO</p> <p>Fromage Blanc BIO de Minzier, Confiture de Fraises Lezsaisons</p>	<p>Salade Verte, Vinaigrette Balsamique Leztroy & Dés de Fromage de Région</p> <p>Boeuf Français façon Bourguignon</p> <p>Crozets BIO Alpina Savoie Crémeux</p> <p>Banane BIO des Antilles</p>	<p>Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO</p> <p>Oeufs Brouillés BIO Français aux Fines Herbes</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Blettes BIO Béchamel</p> <p>Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier</p>
	51	lundi 18 déc.	mardi 19 déc.	mercredi 20 déc.	jeudi 21 déc.	vendredi 22 déc.
Semaine		<p>Céleri Rave BIO en Rémoulade</p> <p>Cappelletti Epinards & Fromage Frais de Royans, saute Tomate Leztroy</p> <p>Yaourt BIO de Savoie à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche</p>	<p>Salade de Lentilles Vertes BIO façon Gribiche</p> <p>Dîot au Vin Blanc de La Ferme de Challonges</p> <p>Carottes BIO à la Crème</p> <p>Meule de Savoie</p> <p>Pomme BIO Lacroix, à Cercier</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Trio de Poissons & Gnocchis Crémeux</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Bûche Chocolat & Praliné Leztroy</p> <p>Clémentine & Papillote Cémoi de Chambéry</p>	<p> Repas de Noël!</p>	<p>Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette</p> <p>Bolognaise de Boeuf BIO Français</p> <p>Croëts BIO Alpina Savoie façon Pilaf</p> <p>Fromage Râpé Français</p> <p>Purée Pomme & Banane BIO Lezsaisons</p>
	52	Vacances Scolaires 25/12	mardi 26 déc.	mercredi 27 déc.	jeudi 28 déc.	vendredi 29 déc.
Semaine		Féried	<p>Salade de Penne Rigate BIO Alpina Savoie</p> <p>Dos d'Eglefin sauce Curry</p> <p>Poêlée d'Haricots Beurre</p> <p>Clémentine</p>	<p>Oeufs Durs BIO & Mayonnaise</p> <p>Bolognaise de Pois Chiches BIO Français au Potimarron BIO</p> <p>Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf</p> <p>P'tit Suisse Sucré</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Rôti de Boeuf Français sauce Grand Veneur</p> <p>PDT BIO à la Vapeur</p> <p>Tomette BIO de Yenne</p> <p>Quartiers de Kaki au Sirop</p>	<p>Céleri Rave BIO en Rémoulade</p> <p>Escalope de Porc à la Moutarde, de La Maison Hofer de Challonges</p> <p>Mijotée de Lentilles Vertes BIO</p> <p>Tarte Courge & Amande Leztroy</p>
	1	lundi 1 janv.	mardi 2 janv.	mercredi 3 janv.	jeudi 4 janv.	vendredi 5 janv.
Semaine		Féried	<p>Parmentière de Pommes de Terre BIO</p> <p>Aiguillette de Poulet Français à la Crème</p> <p>Purée de Brocolis BIO</p> <p>Carrot Cake Leztroy</p>	<p>Betteraves BIO & Maïs en Vinaigrette</p> <p>Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-de-Royans, Sauce Tomatée</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Yaourt Nature Sucré BIO</p>	<p>Coleslaw, Chou & Carotte BIO</p> <p>Spaghettis BIO Alpina Savoie & Sauce Carbonara</p> <p>Fromage Râpé Français</p> <p>Pomme BIO de Cercier</p>	<p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Leztroy</p> <p>Colombo de Colin et ses Petits Légumes</p> <p>Céréales Gourmandes BIO</p> <p>Brie</p> <p>Purée Pomme & Poire BIO Lezsaisons</p>