



Restaurant Scolaire : PORTE DE SAVOIE - FRANCIN

MENUS DU MOIS DE DÉCEMBRE 2024

		lundi 2 déc.	mardi 3 déc.	jeudi 5 déc.	Menu Raclette ! 06/12
Semaine 49		Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron <b>Penne Rigate BIO au Blé Complet Alpina Savoie</b> <b>Epinards BIO Français</b> Crèmeux au <b>Lait BIO</b> de <b>La Ferme du Crêt Joli</b> <b>Comté BIO AOP</b> Seignemartin, Nantua <b>Pomme BIO</b> de <b>Chez Lacroix, Cercier</b>	Crème Dubarry <b>Lezsaisons</b> Sauté de Filet de Poulet <b>Français Nouvelle Agriculture</b> Sauce Vallée d'Auge <b>Polenta BIO</b> Tradition <b>Carré du Trièves BIO</b> de <b>La Laiterie du Mont-Aiguille</b> Clémentine	Salade de <b>Haricots Verts BIO Français</b> Dahl de <b>Lentilles Corail BIO</b> <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf Yaourt <b>Fermier</b> du <b>GAEC du Pré Jourdan, St-Laurent</b> à la <b>Crème de Marron BIO AOP</b> d'Ardèche	Salade Verte & Douce Vinaigrette <b>Leztroy</b> Jambon Blanc & Cornichon <b>Pommes de Terre BIO</b> à la <b>Raclette IGP</b> de <b>La Fruitière des Bornes</b> à <b>Arbusigny</b> Compote Pomme & Myrtille <b>Française Lezsaisons</b>
	Semaine 50	lundi 9 déc.	mardi 10 déc.	jeudi 12 déc.	vendredi 13 déc.
		<b>Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons</b> & Croûtons Croziflette Savoyarde aux <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> et <b>Reblochon AOP</b> <b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b>	<b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Saint-Jean-en-Royans</b> , Sauce Tomatée <b>Lezsaisons</b> <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Blettes BIO</b> à la Béchamel <b>Abondance AOP</b> Cookie aux Pépites de Chocolat <b>Leztroy</b>	<b>PDT BIO</b> en Parmentière Hivernale Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & sa Sauce Tartare <b>Leztroy</b> <b>Carottes BIO</b> Vichy <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>Chou Chine BIO</b> de <b>Région</b> Sauce Cocktail <b>Leztroy</b> Sauté de <b>Veau HVE Français</b> aux Olives Ecrasé de <b>Pomme de Terre &amp; Potimarron BIO</b> de <b>Savoie</b> <b>Tome des Bauges AOP</b> Clémentine
Semaine 51	lundi 16 déc.	mardi 17 déc.	jeudi 19 déc.	vendredi 20 déc.	
	Chipolata Grillée de <b>La Salaison du Mont-Charvin, Doussard</b> Purée <b>Carottes &amp; Lentilles Corail BIO</b> Petits Pois Etuvés <b>Meule de Savoie BIO</b> <b>Poire BIO</b> de <b>Cercier, Lacroix</b>	<b>Potage Saint Germain BIO Lezsaisons</b> Cappelletti Epinards & Fromage Frais de <b>Royans</b> , sauce Tomate <b>Leztroy</b> <b>Yaourt aux Coings BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>	 <i>Repas de Noël!</i>	<b>Betteraves Rouges BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b> Bolognaise de <b>Boeuf BIO Français</b> <b>Coeurs de Blé BIO Alpina Savoie</b> cuit façon Pilaf Emmental Râpé <b>Français</b> <b>Compotée Pomme &amp; Potimarron BIO Lezsaisons</b>	
Semaine 52	Vacances Scolaires 23/12	mardi 24 déc.	jeudi 26 déc.	vendredi 27 déc.	
	Votre Equipe	Leztroy			
Semaine 1	lundi 30 déc.	mardi 31 déc.	jeudi 2 janv.	vendredi 3 janv.	
			vous souhaite de	Belles Fêtes de Fin d'Année !	