



MENUS DU MOIS DE DÉCEMBRE 2025

Semaine 49	lundi 1 déc.	mardi 2 déc.	mercredi 3 déc.	Menu Raclette 04/12	vendredi 5 déc.
	Soupe à l'Oignon Leztroy Sauté de Filet de Poulet Français à la Provençale Pommes de Terre Grenailles Rôties Emmental Râpé Français Clémentine Corse BIO IGP	Dos de Lieu sauce Paprika Penne Rigate BIO Alpina Savoie Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli Bûchette de Chèvre Pomme BIO de Lacroix, Cercier	Coleslaw, Chou & Carotte BIO Steak Haché de Boeuf BIO Français & son Jus Blé BIO au Beurre Crème Dessert Vanille Leztroy , au Lait BIO de Minzier	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Jambon Blanc Français & Cornichon Pommes de Terre BIO à la Raclette IGP de La Fruitière des Bornes à Arbusigny Purée de Pomme HVE avec Morceaux Lezsaisons	Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex Mex Falafels BIO de Sassenage & sa Sauce Fromage Blanc Poêlée de Haricots Verts BIO Français Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses
Semaine 50	lundi 8 déc.	mardi 9 déc.	mercredi 10 déc.	jeudi 11 déc.	vendredi 12 déc.
	Soupe de Carottes de Reignier Lezsaisons & Croûtons Croziflette Savoyarde aux Crozets BIO Alpina Savoie & Reblochon AOP Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons Riz BIO cuit façon Pilaf Blettes BIO à la Béchamel Meule de Savoie BIO Clémentine Corse BIO IGP	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Escalope de Dinde Française Sauce au Miel Patates Douces BIO Rôties Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Purée Pomme & Poire BIO Lezsaisons	Parmentière de Pommes de Terre BIO Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Corse BIO Carottes BIO à la Crème Yaourt Fermier du GAEC du Pré Jourdan, St-Laurent à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche	Sauté de Veau Français Marengo Boulghour BIO Gonflé Potimarron BIO de Savoie Rôti Camembert des Pâturages Comtois Muffin au Chocolat Leztroy
Semaine 51	lundi 15 déc.	mardi 16 déc.	mercredi 17 déc.	jeudi 18 déc.	vendredi 19 déc.
	Chipolata de La Maison Hofer, Challonges Petits Pois Français Etuvés Purée Carottes & Lentilles Corail BIO Abondance AOP des Fruitières de Haute-Savoie Purée de Pomme Lezsaisons	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans , sauce Tomate Leztroy Yaourt aux Coings BIO du Crêt Joli	Tarte au Saumon fumé, Mâche & Vinaigrette Leztroy Filet de Poulet Français sauce Crème Gratin Dauphinois Lezsaisons aux PDT de Savoie Bûche Framboise & Chocolat Leztroy Clémentine Corse BIO IGP & Papillotes Révillon	 Repas de Noël!	Potage Saint Germain BIO Lezsaisons Bolognaise de Boeuf BIO Français Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie Emmental Râpé Français Pomme BIO de Chevrier
Semaine 52	Vacances Scolaires 22/12	mardi 23 déc.	mercredi 24 déc.	Férié 25/12	vendredi 26 déc.
	P'tit Colin Sauce Curry Semoule BIO Alpina Savoie Gratin de Chou-Fleur en Béchamel, au Lait BIO de Minzier Tomme Fermière Rochoise Purée Pomme & Cerise Lezsaisons	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Gratin de Macaronis BIO Alpina Savoie au Gruyère IGP Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons Chili Sin Carne, au Pois BIO Français Riz Camarguais BIO IGP Fondue de Poireaux BIO Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier	Férié	Céleri Rave BIO en Rémoulade Escalope de Porc Français Sauce Moutarde Polenta BIO Tradition Butternuts BIO Rôti aux Epices Cookie aux Pépites de Chocolat Leztroy
Semaine 1	lundi 29 déc.	mardi 30 déc.	mercredi 31 déc.	Férié 01/01	vendredi 2 janv.
	Coleslaw, Chou & Carotte BIO Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Riz Basmati BIO Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua Purée Pomme & Poire Lezsaisons	Aiguillette de Poulet Français à la Crème Torsades BIO Alpina Savoie Potimarrons BIO Rôti Meule de Savoie BIO Crinkles au Chocolat Leztroy	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Hachis Parmentier Landais aux PDT BIO Kaki au Sirop	Férié	Salade de Perlines HVE Alpina Savoie Œufs Brouillés BIO Français à la Ciboulette Petits Pois & Carottes de Reignier Etuvés Yaourt Nature Sucré de La Ferme des 4 Saisons à Reignier

Ces menus sont validés par Fanny PREVOND 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. Vous pouvez retrouver les substituts et allergènes sur le fichier joint à ce document.