



MENUS DU MOIS DE JANVIER 2026	Semaine 2	Rentrée Scolaire 05/01	mardi 6 janv.	mercredi 7 janv.	Epiphanie 08/01	vendredi 9 janv.
		Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Raviolis aux Légumes BIO de Royans , à la crème Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC de Tétaz	Crème Dubarry Lezsaïsons & Croûtons Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Riz Camarguais BIO IGP Fromage de Chèvre Demi-Sec, La Chèvrerie des Moises Pomme BIO de Chez Lacroix, Cercier	Pilon de Poulet Français Rôti Miel & Epices Polenta BIO Tradition Potimarrons BIO Rôtis Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Quartiers d'Orange BIO	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dès de Gruyère IGP Steak Haché BIO Français & sauce Barbecue Leztroy Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie au Beurre Galette des Rois à la Frangipane	Knack de La Salaison du Mt-Charvin Ecrasé de PDT de Savoie au Lait BIO Haricots Beurre Persillés Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua Banane des Antilles
	Semaine 3	lundi 12 janv.	mardi 13 janv.	mercredi 14 janv.	jeudi 15 janv.	vendredi 16 janv.
		Céleri BIO en Rémoulade Tartiflette Savoyarde Leztroy aux PDT de Savoie et Reblochon AOP Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaïsons	P'tit Colin Sauce Aurore Semoule BIO Alpina Savoie Butternuts BIO Rôtis aux Epices Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Parquet à Gruffy , à la Confiture de Framboise BIO Lezsaïsons	Parmentière de Pommes de Terre BIO Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO Petits Pois & Carottes BIO Etuvés Biscuit Sablé Citron Leztroy	Soupe aux Légumes BIO Lezsaïsons Lasagnes de Boeuf Français Emmental Râpé Français Clémentine BIO	Œufs Brouillés BIO Français à la Ciboulette Riz BIO cuit façon Pilaf Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO du Crêt Joli Tomme Fermière Kiwi BIO de la Vallée du Rhône
	Semaine 4	lundi 19 janv.	mardi 20 janv.	mercredi 21 janv.	jeudi 22 janv.	Menus des Super-Héros 23/01
		Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex-Mex Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron BIO Corse Purée de Brocolis BIO Raclette IGP de Savoie Purée de Pomme HVE Lezsaïsons	Coleslaw, Chou & Carotte BIO Diot au Vin Blanc de La Maison Hofer, Challonges Purée Patate Douce & PDT BIO Brie des Pâturages Comtois Salade d'Ananas, Sirop de Vanille	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Crèmeux aux 2 Saumons Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Abondance AOP de Nos Fruitières Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	Sauté de Veau Français aux Olives Boulghour BIO à l'Huile d'Olive Légumes à l'Orientale, Carottes & Navets BIO Yaourt aux Fruits Rouges BIO de Minzier	Potage St Germain BIO Lezsaïsons & Croûtons Mac & Cheese Leztroy aux Macaronis BIO Alpina Savoie & Gruyère IGP Cookie Chocolat & Cacahuète Leztroy
	Semaine 5	lundi 26 janv.	mardi 27 janv.	mercredi 28 janv.	jeudi 29 janv.	vendredi 30 janv.
		Sauté de Filet de Poulet Français à la Provençale Polenta BIO Tradition Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier Meule de Savoie BIO Quartiers d'Orange BIO Corse	Soupe de Butternut BIO Lezsaïsons Gratin Crèmeux de Colin aux Poireaux BIO Blé BIO au Beurre Emmental Râpé Français Gâteau tout Chocolat Leztroy	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Jambon Blanc Français PDT BIO à la Vapeur Fromage Blanc BIO de Minzier Façon Stracciatella	Salade de Lentilles Vertes BIO Françaises Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaïsons Poêlée de Haricots Verts BIO Français Compotée Pomme & Potimarron BIO Lezsaïsons	Carottes & Panais BIO Vinaigrette Carbonade de Boeuf BIO des GAEC des Savoie & Jura Torsades BIO Alpina Savoie à l'Huile d'Olive Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier

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.