

NOUS VOUS SOUHAITONS
D'EXCELLENTES FÊTES DE NOËL
ET VOUS PRESENTONS
NOS MEILLEURS VOEUX POUR 2027

Restaurant Scolaire : VOGLANS

MENUS DU MOIS DE DÉCEMBRE 2026

	lundi 7 déc.	mardi 8 déc.	mercredi 9 déc.	jeudi 10 déc.	vendredi 11 déc.
50 Semaine	Crème Dubarry **Lezsaisons** & Croûtons Croziflette Savoyarde aux **Crozets BIO Alpina Savoie** & **Reblochon AOP** **Clémentine Corse BIO IGP**	Parmentière de **Pommes de Terre BIO** Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & **Citron BIO** Poêlée de Haricots Verts **Meule de Savoie BIO** Muffin au Chocolat **Leztroy**	Salade Verte & Douce 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 & **Mirabelle IGP Lezsaisons**	Salade de **Betteraves BIO** & Vinaigrette Sauté de Veau **Français** Marengo **Semoule BIO Alpina Savoie** Fondue de **Poireaux BIO** **Yaourt Nature Sucré BIO** du **GAEC Tétaz, St-Germain-Les-Paroisses**	**Quenelle Nature BIO** de **St-Jean** Sauce Béchamel **Riz BIO** cuit façon Pilaf **Carottes BIO** Vichy Camembert des **Pâturages Comtois** **Kiwi BIO** de la **Vallée du Rhône**
51 Semaine	**lundi 14 déc.**	**mardi 15 déc.**	**mercredi 16 déc.**	**jeudi 17 déc.**	**vendredi 18 déc.**
	P'tit Colin Sauce Curry **Boulghour BIO** Gonflé Chou-Fleur Béchamel au **Lait BIO** de **Minzier** **Abondance AOP** de **Nos Fruitières** Purée de Pomme **Lezsaisons**	Coleslaw, **Chou & Carotte BIO** **Raviolis Emmental & Basilic BIO** de **St-Jean** Tomatés **Yaourt aux Fruits Rouges BIO** de **Minzier**			**Soupe de Butternut BIO Lezsaisons** **Coeurs de Blé BIO Alpina Savoie** & Sa Sauce Bolognaise de **Boeuf BIO Français** Emmental Râpé **Français** **Pomme BIO** de **Lacroix, Cercier**
52 Semaine	**Vacances Scolaires 21/12**	**mardi 22 déc.**	**mercredi 23 déc.**	**jeudi 24 déc.**	**Férié 25/12**
	Dos d'Eglefin sauce Aurore **Semoule BIO Alpina Savoie** Purée de Brocolis **Tomme Fermière IGP de Savoie** Purée Pomme & Poire **Lezsaisons**	**Céleri Rave BIO** en Rémoulade Escalope de Porc **Français** Sauce Moutarde **PDT BIO** Rôties au Four **Blettes BIO** à la Béchamel Yaourt Nature Sucré de **La Ferme des 4 Saisons** à **Reignier**	**Œufs Durs BIO Français** & Mayonnaise **Lezsaisons** Mini Quenelles Nature **Giraudet**, Sauce Tomate **Lezsaisons** Duo **Riz & Quinoa BIO** Fondue de **Poireaux BIO** Flan Vanille **Leztroy** au **Lait BIO** de **Minzier**	Salade Verte, Douce Vinaigrette **Leztroy** & **Dés de Gruyère IGP** Lasagnes de Boeuf **Français** **Kiwi BIO** de la **Vallée du Rhône**	Férié
53 Semaine	**lundi 28 déc.**	**mardi 29 déc.**	**mercredi 30 déc.**	**jeudi 31 déc.**	**Férié 01/01**
	Aiguillette de Poulet **Français** à la Crème **Torsades BIO Alpina Savoie** **Potimarrons BIO** Rôtis Brie des **Pâturages Comtois** Purée Pomme & Poire **Lezsaisons**	Coleslaw, **Chou & Carotte BIO** Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison **Riz Basmati BIO** cuit façon Pilaf **Yaourt HVE** du **GAEC du Pré Jourdan, St-Laurent** à la **Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche**	Salade Verte & Douce Vinaigrette **Leztroy** Chipolata de **La Maison Hofer** & sa Sauce Rougail Ecrasé de **Pommes de Terre BIO** Kaki au Sirop	Salade de **Perlines HVE Alpina Savoie** **Œufs BIO Français** Brouillés à la Ciboulette Petits Pois Etuvés **Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua** Crinkles au Chocolat **Leztroy**	Férié

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.