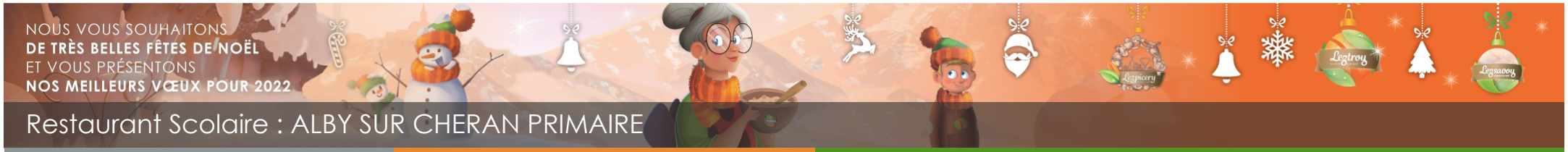

Restaurant Scolaire : ALBY SUR CHERAN PRIMAIRE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2022

	lundi	mardi	jeudi	vendredi
Semaine 1	**lundi 3 janv.**	**mardi 4 janv.**	**Epiphanie 06/01**	**vendredi 7 janv.**
	Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette **Leztroy**	Soupe aux **Légumes BIO** **Lezsaisons**	Salade Verte & Douce Vinaigrette	Oeuf Dur Mayonnaise
	Raviolis BIO de **Royans** aux **Légumes du Soleil BIO,** sauce Tomate **Leztroy**	Émincé de Poulet **Français** Yassa	Rôti de Boeuf **Français** au Jus	Sauté de Porc de **Région** sauce à la Moutarde
	Fromage Râpé **Français**	**Riz BIO** cuit façon Pilaf	**Polenta BIO** Tradition	Purée Crécy, **Carottes et Pommes de Terre BIO**
	Yaourt Nature Sucré BIO de **Minzier**	**Comté AOP BIO**	Butternut de **Savoie** Rôti	**Tome AOP** des **Bauges**
		Clémentines	Galette des Rois	Pomme HVE de **Haute-Savoie**
Semaine 2	**lundi 10 janv.**	**mardi 11 janv.**	**jeudi 13 janv.**	**vendredi 14 janv.**
	Crème Dubarry **Lezsaisons**	Duo **Carottes & Panais BIO** Râpés	Salade Verte, Vinaigrette **Leztroy**	**Céleri BIO** en Rémoulade
	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron	**Quenelles Nature BIO** de **Royans** Coulis Provençal	Croziflette **Leztroy** aux **Crozets BIO** **Alpina Savoie** et Fromage de **l'ENILV**	Tajine de **Veau BIO** façon Marocaine
	Épinards au **Lait BIO** du **Crêt Joli**	**Riz BIO** cuit façon Pilaf	**Compotée Pomme & Coing BIO** **Lezsaisons**	**Semoule BIO** mode Berbère
	Fromage Râpé pour le Potage	**Beaufort AOP** de **Haute-Maurienne**		**Légumes BIO** à l'Orientale
	Cake au Chocolat	Quartiers **d'Orange BIO**		**Fromage Blanc BIO** de **Minzier** à la Confiture de Banane **Lezsaisons**
Semaine 3	**lundi 17 janv.**	**mardi 18 janv.**	**jeudi 20 janv.**	**vendredi 21 janv.**
	Salade de **Lentilles Vertes BIO**	Coleslaw aux Raisins Secs, **Chou** & **Carotte BIO**	Soupe à l'Oignon & Croûtons	Salade Verte & Douce Vinaigrette
	Emincé de Porc de **Région** sauce Vallée d'Auge	Dos d'Eglefin sauce Curry	Lasagnes de Haute-Savoie aux Légumes de Saison	**Pois Chiches BIO** et Butternut de **Savoie** en sauce Tomate
	Chou-Fleur Béchamel au **Lait BIO** de **Minzier**	PDT de **Savoie** Sautées	Fromage Râpé pour Potage	Pilaf de Riz Basmati
	La Dent du Chat BIO	Pommes de Terre de **Savoie** Sautées	Clémentines	Crumble aux **Pommes BIO** de **Chevrier**
	Salade de Fruits Ananas & Mangue	**Navets Boule d'Or BIO** Poêlés		
		Crème Dessert Chocolat au **Lait BIO** du **Crêt Joli**		
Semaine 4	**lundi 24 janv.**	**mardi 25 janv.**	**jeudi 27 janv.**	**vendredi 28 janv.**
	Soupe de Butternuts & Pommes de Terre BIO **Lezsaisons**	Fraîcheur de Céleri & Carotte des **Pays de Savoie**	Salade Verte, Vinaigrette **Leztroy**	Salade de **Riz BIO** Colorée
	Diot de **Challonges**	Haut de Cuisse de Poulet **Français** Rôti aux Herbes	Bourguignon de **Boeuf BIO** **Savoyard**	**Oeufs BIO Brouillés** aux Champignons
	Polenta BIO Tradition	**Croés BIO** **Alpina Savoie** façon Pilaf	Pommes de Terre de **Savoie** au Four	Poêlée **d'Haricots Verts BIO**
	Raclette BIO de **Savoie**	Fondue de **Poireaux BIO**	**Tomme BIO** de **Chindrieux**	**Abondance AOP** des **Pays de Savoie**
	Quartiers d'Orange	**Yaourt Fermier BIO** de **Savoie** à la **Crème de Marron BIO** **AOP d'Ardèche**	Clafoutis Ananas & Coco, **Lait BIO** de **Minzier**	**Banane BIO**
Semaine 5	**lundi 31 janv.**	**Chandeleur 01/02**	**jeudi 3 févr.**	**vendredi 4 févr.**
	Salade de **Carottes BIO** Râpées	**Betteraves Rouges BIO,** Vinaigrette **Leztroy**	Salade Verte & Douce Vinaigrette	**Potage Saint Germain BIO** **Lezsaisons**
	Raviolis BIO de **Royans** Emmental & Basilic sauce Tomate **Leztroy**	Emincé de Dinde à la Crème	Tartiflette Savoyarde **Leztroy** aux **Pomme de Terre BIO** et Fromage de **l'ENILV**	Poisson Frais Juste au Beurre
	Fromage Râpé **Français**	**Semoule BIO** Gonflée	**Compote de Pommes BIO**	Epinards au **Lait BIO** de **Minzier**
	Clémentines	Purée de **Brocolis BIO**		Fromage Râpé pour le Potage
		Crêpe fourrée Chocolat & Noisette		Mousse au Chocolat **Leztroy**

Ces menus sont validés par Marion MOLLARD 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.