



MENUS DU MOIS DE JANVIER 2026

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

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.