

NOUS VOUS PRÉSENTONS  
NOS MEILLEURS VŒUX POUR 2021

Restaurant Scolaire : CEYZERIEU

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2021

	Semaine 1	Semaine 2	Semaine 3	Semaine 4
	<b>lundi 4 janv.</b> Dés de <b>Betteraves Rouges BIO</b> <b>Raviolis BIO</b> du <b>Royans</b> aux <b>Légumes du Soleil BIO</b> <b>Yaourt aux Fruits BIO</b> de <b>Minzier</b> Barres de Céréales Leztroy, Choco-Noisettes	<b>mardi 5 janv.</b> Crème de Chou-Fleur Dubarry <b>Lezsaisons</b> Émincé de Poulet <b>Français</b> Yassa Riz Basmati <b>Comté Fruittier BIO AOP</b> Clémentines	<b>Epiphanie 07/01</b> <b>Haricots Verts BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b> Rôti de Boeuf <b>Français</b> et Jus Brun <b>Polenta BIO</b> Tradition Butternut de <b>Savoie</b> Rôti Galette des Rois	<b>vendredi 8 janv.</b> Oeuf Dur Mayonnaise Filet de Cabillaud sauce Crème Petits Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés <b>Tome AOP</b> des <b>Bauges</b> <b>Kiwi BIO</b> de la <b>Vallée du Rhône</b>
	<b>lundi 11 janv.</b> Potage Saint-Germain aux Pois Cassés, <b>Lezsaisons</b> Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> Fromage Râpé pour le Potage Cake Moelleux au Chocolat	<b>mardi 12 janv.</b> <b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Tajine de <b>Veau BIO</b> façon Marocaine <b>Semoule BIO</b> mode Berbère <b>Légumes BIO</b> à l'Orientale Camembert Quartiers d' <b>Orange BIO</b>	<b>jeudi 14 janv.</b> <b>Carottes &amp; Panais BIO</b> Vinaigrette <b>Quenelle Nature BIO</b> du <b>Royans</b> à la Tomate <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> , Confiture de Mirabelles <b>Lezsaisons</b>	<b>vendredi 15 janv.</b> Salade Verte & Douce Vinaigrette Crozziflette <b>Leztroy</b> aux <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> et <b>Reblochon AOP</b> Compote Pom'Pêche <b>Lezsaisons</b>
	<b>lundi 18 janv.</b> Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> Sauté de Porc de <b>Rhône-Alpes</b> à l'Echalote Epinards à la Crème <b>La Dent du Chat BIO</b> Salade de Fruits Manguue Ananas	<b>mardi 19 janv.</b> Coleslaw aux Raisins Secs, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b> <b>Pois Chiches BIO</b> et Butternut de <b>Savoie</b> en sauce Tomate <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Beaufort AOP</b> de <b>Haute-Maurienne</b> Crème Dessert Chocolat, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>jeudi 21 janv.</b> Soupe Veloutée de <b>Légumes BIO Lezsaisons</b> , Croûtons Bourguignon de <b>Boeuf BIO Savoyard</b> Pomme de Terre de <b>Savoie</b> au Four <b>Tomme BIO</b> de <b>Chindrieux</b> Clémentines	<b>vendredi 22 janv.</b> Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Merlu en Court-Mouillement <b>Blé BIO</b> au Beurre Etuvée de <b>Blettes BIO</b> Crumble aux <b>Pommes BIO</b> de <b>Cercier</b>
	<b>lundi 25 janv.</b> Soupe Onctueuse aux Potimarrons, <b>Lezsaisons</b> Diots de <b>Haute-Savoie</b> <b>Polenta BIO</b> de <b>Savoie</b> Tradition <b>Saget BIO</b> de <b>Chindrieux</b> Quartiers d'Orange	<b>mardi 26 janv.</b> Fraîcheur de Céleri & Carotte des <b>Pays de Savoie</b> Haut de Cuisse de Poulet <b>Français</b> aux Herbes <b>Boulghour BIO</b> Gonflé Fondue de <b>Poireaux BIO</b> <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Savoie</b> à la <b>Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche</b>	<b>jeudi 28 janv.</b> <b>Chou Chine BIO</b> Cocktail <b>Steak Haché de Boeuf BIO</b> & Jus <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b> cuite au Four, Pointe de Confiture d'Abricot <b>Lezsaisons</b>	<b>vendredi 29 janv.</b> <b>PDT BIO</b> en Parmentière <b>Oeufs BIO Brouillés</b> aux Champignons Poêlée de <b>Haricots Verts BIO</b> <b>Abondance AOP</b> des <b>Pays de Savoie</b> <b>Banane BIO</b> des Antilles

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.